FORNI DA INCASSO
ISTRUZIONI PER L'USO — IT

OVENS
USER INSTRUCTIONS — GB

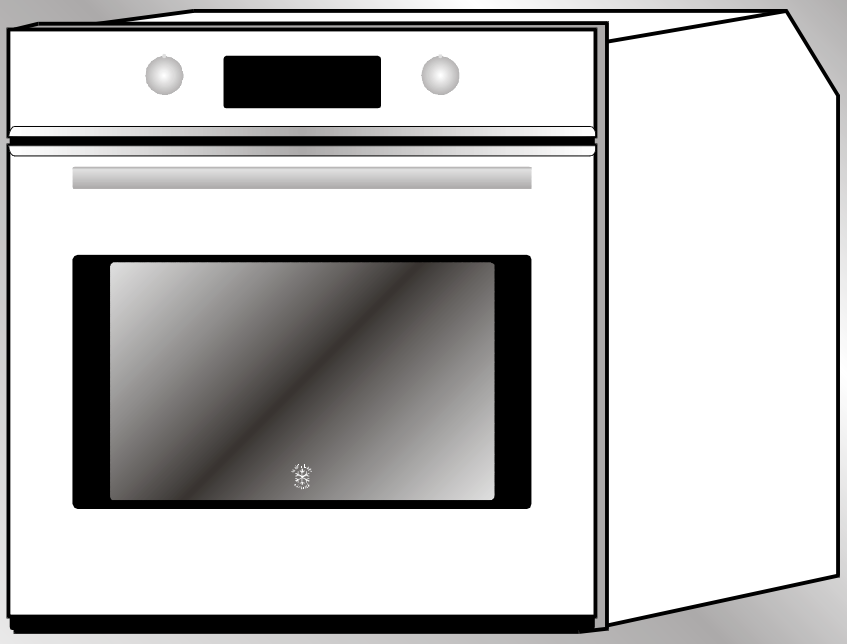
HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO — ES

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING — NL

EINBAUBACKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG — DE

FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION — FR

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO — PT



CANDY ELETTRODOMESTICI - Via Privata Eden Fumagalli - 20047 Brugherio Milano Italy

AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le istruzioni incluse in questo libretto. Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione e d'impiego, per la manutenzione e la pulizia, ed anche qualche consiglio per un ottimo utilizzo del forno. Conservare con cura questo documento per ogni consultazione ulteriore ed annotare qui sotto, prima dell'installazione il numero di serie del forno, nel caso di richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

Dopo aver sballato il forno assicurarsi che non sia danneggiato, in caso di dubbi contattare personale qualificato.

Tenere i materiali utilizzati per l'imballo (buste di plastica, polistirolo, chiodi o graffette) fuori dalla portata dei bambini.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto delle istruzioni spiegate nel presente libretto

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA

- Questa apparecchiatura nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.

CE Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE, e 89/336/CEE sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

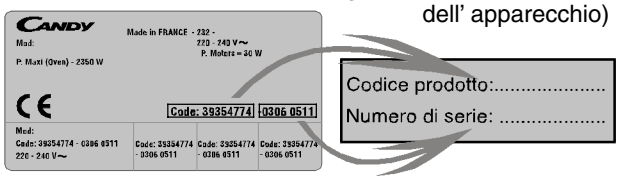
INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti.
  Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Durante l'uso il forno diventa caldo, fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta . l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- **non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza**
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
- In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguendi indicazioni: aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente,(tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio.
  Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm. rispetto ai conduttori di linea.
  Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
  Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Il forno possiede delle caratteristiche tecniche ben definite e perció non potrete apportare modifiche.
- Non utilizzate mai macchine a vapore o ad alta pressione per la pulizia del forno.
- Non mettete alcun prodotto infiammabile nel forno. Potrebbe incendiarsi se il forno venissa acceso accidentalmente.
- Non appogiatevi e non fate sedere i bambini sulla porta del forno.
- Usate gli appositi guanti da forno per introdurre ed estrarre dal forno recipienti, cibi ed accessori.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

RACCOMANDAZIONI

- Dopo ogni utilizzo, eseguire la manutenzione favorirà una perfetta pulizia con la pirolisi.
- Non rivestire mai le pareti del forno con alluminio o con altri materiali simili. Si rischia di bruciare il foglio d'alluminio e di danneggiare le pareti del forno.
- É consigliato di non utilizzare il forno alle alte temperature per non rischiare di provocare fumo e odori. É dunque meglio allungare il tempo di cottura e abbassare leggermente la temperatura.

Placca segnaletica (situata sul lato dell' apparecchio)



- Vi consigliamo di utilizzare solo dei piatti che resistano alle alte temperature.

INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente e la Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio, gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice che dipendono da una errata installazione non sono compresi nella garanzia.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile. Il mobile nel quale il forno deve essere incassato deve essere realizzato con materiali resistenti al calore.

Il forno puó essere incassato sia sotto un piano di cottura sia in colonna.

Prima del fissaggio : é indispensabile assicurare una buona aerazione del vano di incasso al fine di permettere una buona circolazione dell'aria necessaria al raffreddamento ed alla protezione dei meccanismi interni. Bisogna quindi praticare aperture (vedere ultima pagina).

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'INSTALLAZIONE DEL FORNO DEVE ESSERE EFFETTUATA DA UN INSTALLATORE AUTORIZZATO O DA UN TECNICO QUALIFICATO.

L'installazione di questo apparecchio deve essere effettuata in conformità delle Norme vigenti.

La casa costruttrice, declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle suddette norme.

Importante: la casa costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti dal mancato allacciamento della linea di terra.

Il forno è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme e deve essere munito di spina tripolare con polo di terra che assicura la completa messa a terra.

L'efficacia della sicurezza è comunque subordinata anche alla corretta messa a terra del vostro impianto. Pertanto, prima di alimentare elettricamente il forno accertarsi che la presa abbia un corretto collegamento di messa a terra e che la portata amperometrica del contatore elettrico risulti idonea per l'assorbimento indicato dai dati di targa del forno.

Nota: non dimenticate che l'apparecchio potrebbe aver bisogno di manutenzione da parte dell'assistenza tecnica. Ponete quindi la presa di corrente in una posizione facilmente accessibile.

Questo apparecchio é venduto provvisto di cordone di alimentazione e deve essere utilizzato esclusivamente con una tensione di 230 Volts.

Attenzione: nel caso si desideri realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre tra l'apparecchio e la rete, un dispositivo omnipolare di interruzione. Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

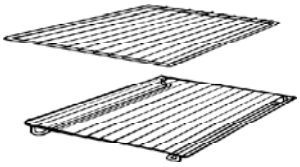
FAR VERIFICARE L'EFFICIENZA DELL'IMPIANTO DI MESSA A TERRA.

La sostituzione del cordone di alimentazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da personale altamente qualificato, in conformità alle caratteristiche d'origine. Prima di effettuare qualsiasi operazione di smontaggio, si deve staccare la spina dalla presa di corrente o togliere corrente a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

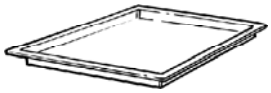
DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.

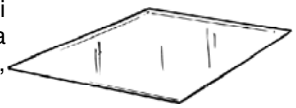
La griglia semplice serve da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci.
La griglia porta-piatto serve in particolare per le grigliate di carne poiché sostiene anche la leccarda che raccoglie i grassi che colano.
Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno. Non c'é nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



La leccarda serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill. Deve essere utilizzata solamente con il grill, il girarrosto o il turbo girarrosto, secondo il modello.
Attenzione: in tutti gli altri modi di cottura, la leccarda deve essere tolta dal forno.
Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrosti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inultimente.



La piastra pasticceria deve essere messa direttamente sulla griglia. Si utilizza per cuocere piccola pasticceria come ad esempio biscotti, meringhe, basi per torte, ...
Non mettere mai questo accessorio sul fondo del forno.

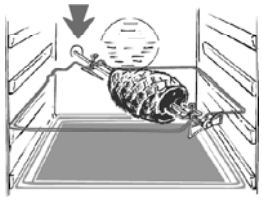


La griglia piatta da combinare con la leccarda per tutti i tipi di grigliate. Una presina è fornita per permettere di estrarre l'insieme dal forno senza scottarsi.
Non lasciare mai la presina nel forno.

Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.

IL GIRARROSTO (secondo il modello)

Non si effettua preriscaldamento per le cotture al girarrosto. Le cotture al girarrosto si effettuano a porta chiusa.



TEMPI DI COTTURA

Alle pagine 7-8 riportiamo una tabella indicativa dove sono indicati tempi e temperature consigliati per le prime cotture. Ad esperienza acquisita potrete variare a vostro piacimento i valori riportati nella tabella stessa.

LA COTTURA AL GRILL

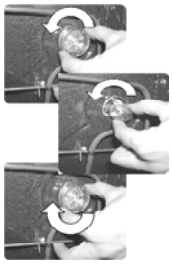
Questo tipo di cottura consente la doratura rapida dei cibi. A questo scopo consigliamo di inserire la griglia generalmente nel 3° o 4° ripiano, secondo le dimensioni dei cibi (Fig. pag. 7). Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni. La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per la pulizia dei vetri della porta del forno non utilizzare materiali abrasivi raschietti o oggetti che possono graffiare la superficie del vetro.
Non utilizzare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.
Pulire le superfici in acciaio inox e smaltate con acqua tiepida e sapone, oppure con appositi prodotti in commercio, evitando assolutamente l'uso di polveri abrasive che danneggerebbero le superfici e le parti estetiche.
La pulizia del forno è molto importante e deve essere effettuata ogni volta che questo viene usato. Infatti, sulle pareti si depositano grassi sciolti durante la cottura che potrebbero, alla successiva accensione, produrre odori sgradevoli che nuocerebbero al buon esito della cottura. Per la pulizia usare acqua calda e detersivo, sciacquando accuratamente.
Per eliminare questo fastidioso intervento, su tutti i modelli possono essere inseriti pannelli autopulenti, offerti come accessori opzionali: vedere apposito paragrafo «FORNO AUTOPULENTE CATALITICO».
Usare detersivi e pagliette d'acciaio per le griglie inox. La pulizia delle superfici in cristallo temperato deve essere eseguita quando le superfici sono fredde. Eventuali rotture dovute alla non osservanza di questa regola elementare non rientrano nei termini di garanzia.
La lampada forno può essere sostituita disinserendo elettricamente l'apparecchio e svitando l'ampolla che la racchiude, sostituendo la lampada non funzionante con una analoga resistente alle alte temperature.

MANUTENZIONE DEL FORNO

LUCE FORNO



Staccare la spina di alimentazione prima di ogni operazione di pulizia o di sostituzione della lampadina.
La lampadina e il bulbo protettivo sono realizzati con un materiale resistente alle alte temperature.

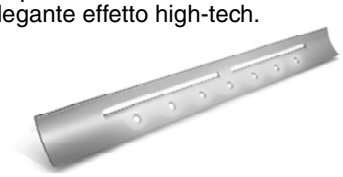
Per la sostituzione della lampadina difettosa, è sufficiente smontare il bulbo in vetro,
- togliere la lampadina,
- sostituirla con una lampadina identica e,
- riavvitare il bulbo in vetro che serve come protezione.

Caratteristiche della lampadina:
230 V~ - 25 W - Base E 14 -
Temperatura 300°C.

SECONDO MODELLO U·SEE

è un sistema che si sostituisce all'illuminazione con tradizionali lampadine ad incandescenza; nella controporta del forno, completamente in vetro temprato, sono stati inseriti 14 Led, di altissima qualità a luce bianca, che illuminano l'interno del forno con una luce diffusa permettendo una visione della cottura senza ombre, su più livelli.
Il design creato per il supporto dei 14 Led regala un elegante effetto high-tech.

Vantaggi del sistema U·SEE:
Visibilità forno ottimale,
- Durata prolungata nel tempo,
- consumo energetico estremamemente basso -95% dei tradizionali sistemi di illuminazione forni,
- Elevato rendimento,
- Design high tech.



"Apparecchio con luce LED bianca di classe 1M secondo la IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001) ; massima potenza ottica emessa λ=459nm < 150uW. Non osservare direttamente con strumenti ottici."

FORNO AUTOPULENTE CATALITICO - su alcuni modelli -

Speciali pannelli autopulenti ricoperti da uno smalto a struttura microporosa, offerti come accessori opzionali per tutti i modelli, eliminano la pulizia manuale del forno.
I grassi proiettati sulle pareti durante la cottura, vengono decomposti dallo smalto, mediante un processo catalitico di ossidazione e trasformati in prodotti gassosi.
Schizzi eccessivi di grasso possono ostruire i pori e quindi impedire l'autopulizia. Tale caratteristica può essere ripristinata mediante un riscaldamento per circa 10-20 minuti del forno vuoto impostando la manopola forno in corrispondenza della massima temperatura.
Non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche, oggetti appuntiti, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possono danneggiare irrimediabilmente lo smalto.
Si consiglia inoltre di utilizzare pentole a bordi alti nel caso di cotture di vivande particolarmente grasse (arrosti, ecc.) e di usare la leccarda quando si esegue la cottura al grill.Qualora, per particolari condizioni di sporco, non fosse sufficiente l'azione precedente, si consiglia di intervenire asportando i grassi con un panno morbido od una spugna inumiditi con acqua calda. La porosità dello smalto è fondamentale per garantire l'azione autopulente.

N.B.: Tutti i pannelli autopulenti in commercio hanno un'efficacia di rendimento di circa 300 ore di funzionamento forno. Dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

PULIZIA DEL FORNO: LA PIROLISI - secondo modello -

La pirolisi è un sistema di pulizia che sfrutta le alte temperature per rimuovere lo sporco.
I fumi risultanti dal processo vengono puliti tramite il passaggio nel filtro catalizzatore.
poiché durante il processo di pirolisi la temperatura è estremamente alta, la porta del forno è munita di un blocco di sicurezza per impedirne l'apertura.
Durante la pirolisi è possibile che un leggero odore si propaghi nella stanza; sarà più o meno percettibile a seconda dell'aerazione della stessa.

IMPORTANTE :

- Prima della pirolisi:
- Togliete tutti gli accessori dal forno perché potrebbero danneggiarsi con l'alta temperatura della pirolisi.
- É importante togliere ogni accumulo di grasso. Residui grassi in quantità elevata potrebbero infiammarsi sotto l'azione del calore intenso che si sprigiona durante la pirolisi.
- Chiudere la porta del forno
- Nel caso di installazione di un piano di cottura sopra il forno, non utilizzare mai i bruciatori o le piastre elettriche durante l'operazione di pirolisi allo scopo di evitare un eccessivo riscaldamento del cruscotto del forno.
- É altamente sconsigliato l'utilizzo dei prodotti detergenti o altri prodotti per la pulizia dei forni.

La pirolisi lascia sulle pareti del forno un deposito di qualche residuo biancastro.
Attendere il raffreddamento del forno poi pulire l'interno del forno con una spugna umida.

Nota:
- *una pulizia dopo una cottura permette di beneficiare del calore già immagazzinato nel forno e quindi economia di energia.*

Il forno pirolisi é dotato di una turbina di raffreddamento per proteggere dal calore i componenti del forno. La turbina di raffreddamento parte automaticamente quando il centro forno raggiunge temperature elevate e continua a funzionare per qualche minuto dopo la fine della pirolisi.

Attivazione del ciclo di pirolisi

1 - Ruotare il selettore di funzione sulla posizione P.
Nel display, appare l'indicazione <<ECO>> o <<SUP>>

2 - Il tempo preimpostato è 1,30 ore e può essere variato da 1,30 ore (modalità Eco) a 2 ore (modalità Sup) attraverso il programmatore (tasti <<+>> o <<->>) Se il forno è molto sporco, è raccomandato aumentare il tempo a 2 ore, se il forno è poco sporco ridurre il tempo per il ciclo di pulizia a 1,30 ore.

3 - È possibile differire l'ora di inizio del ciclo di pirolisi variando il tempo di fine attraverso il programmatore.

4 - Dopo pochi minuti, quando il forno ha raggiunto una temperatura alta, la porta si chiude automaticamente.

5 - Il ciclo di pulizia pirolitica può essere stoppato in qualunque momento riportando il selettore di funzione su "0" (la parola OFF apparirà sul display per 3 secondi)

Una volta che il ciclo di pulizia pirolitica è terminato, la pirolisi si spegnerà automaticamente. Nel display apparirà l'indicazione <<END>> sino a quando la porta è bloccata <<0- -n>>

Puoi riportare il selettore di funzione su <<0>> ma se la temperatura è ancora alta, l'indicazione 0- - n appare per informare che la porta è bloccata.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

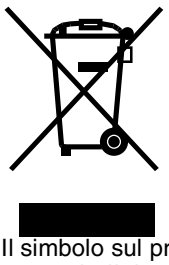
Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199.12.13.14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

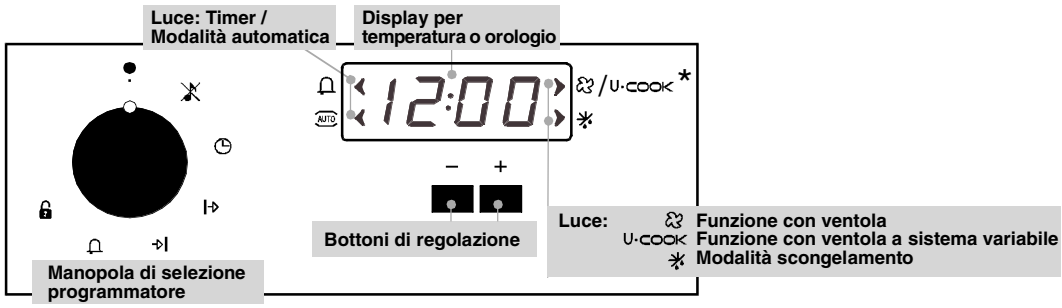
UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il **"Numero Utile"** sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?
E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.



Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).
Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita.
Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.
Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

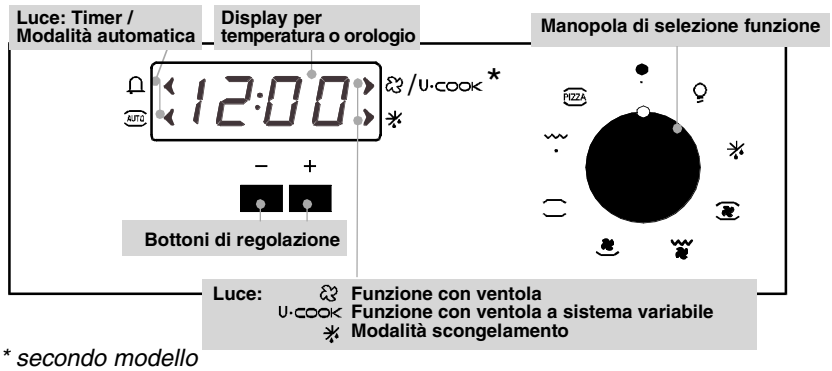
UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

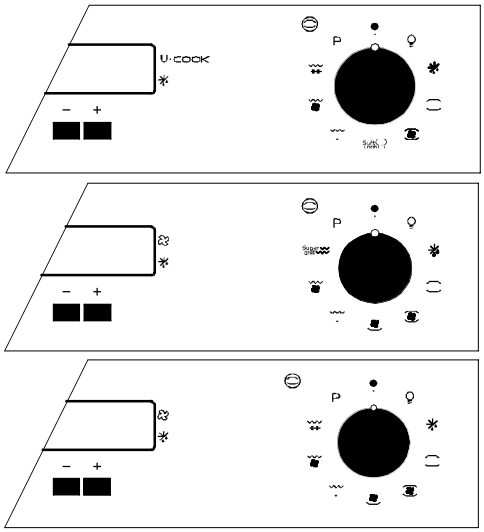


Attenzione! **La prima operazione da fare dopo l'installazione o dopo l'interruzione di corrente (situazioni di questo tipo possono essere riconosciute in quanto il display è acceso e lampeggia 12:00) è l'impostazione del tempo.**

FUNZIONI	COME SI UTILIZZANO?	COME SI DISATTIVANO?	COSA FA	A COSA SERVE?
Modalità silenziosa	• Ruotare la manopola del programmatore sulla "Modalità Silenziosa"	• Ruotare la manopola sulla posizione off	• Permette di spegnere il suono del timer	• Questa funzione è utilizzata per spegnere il suono del timer
Impostazione dell'orologio	• Impostazione dell'orologio Impostare la manopola sulla posizione "impostazione dell'orologio" • Usare i tasti + e - per impostare l'ora.	• Ruotare la manopola sulla posizione off	• Permette di regolare l'ora che appare sul display	• Questa funzione vi permette di regolare l'ora utilizzando i tasti + e – **Nota: Impostare l'ora al momento dell'installazione del vostro forno o subito dopo un'interruzione di corrente (12:00 lampeggia sullo schermo).**
Durata di cottura	• Selezionare una funzione di cucina • Impostare la leva del programmatore sulla durata di cottura • Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti + e -. • Auto display si illumina	• Una volta che il tempo è trascorso, il forno viene automaticamente disattivato. Per fermare la cottura prima, si deve impostare la manopola della funzioni su OFF, o regolare il tempo di cottura su 00:00, posizionando la manopola sulla Durata della cottura e utilizzando il tasto + e -.	• Permette di regolare il tempo di cottura. • Quando il tempo di cottura è regolato, posizionare la manopola su OFF per ritornare alla visualizzazione dell'ora attuale. • Per visualizzare l'ora selezionata, posizionare il selettore delle funzioni di sinistra su Durata di cottura.	• Quando il tempo la cottura è finito, la cottura si arresta automaticamente e l'allarme suona per qualche secondo.
Fine di cotture	• Selezionare una funzione di cottura. • Regolare la manopola sulla posizione Fine di cottura. • Regolare l'ora di fine cottura utilizzando i tasti + e -. • Auto dispay si illumina	• Quando la cottura è terminata, il forno si spegne automaticamente. Per bloccare la cottura anticipatamente, ruotare la manopola delle funzioni su OFF.	• Permette di regolare l'ora di fine cottura. • Quando l'ora di fine cottura è regolata, ruotare il selettore di funzione su OFF per ritornare all'ora attuale. • Per vedere il tempo di cottura selezionato, ruotare il selezionatore di funzione di sinistra sulla posizione Fine di cottura.	• Questa funzione è anche utilizzata per le cotture che possono essere programmate in anticipo. Ad esempio, se il tuo piatto deve essere cucinato per 45 minuti e deve essere pronto alle 12.30: impostare semplicemente la durata di 45 minuti e l'ora di Fine cottura alle 12:30. ***La cottura inizierà automaticamente alle 11:45 (12:30 meno 45 min) e proseguirà fino a che l'ora di fine la cucina è stata raggiunta. A questo punto il forno si spegnerà automaticamente.***
TIMER	• Regolare la manopola del programmatore sulla posizione TIMER. • Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti + e -.	• Regolare il tempo su 00:00, posizionando la manopola del programmatore sulla posizione TIMER, ed utilizzando i tasti + e -.	• Questa funzione attiva un allarme sonoro di qualche secondo alla fine del tempo impostato.	• Utile per ricordare, l'allarme sonoro funziona indipendentemente dal fatto che il forno si acceso.
Sicurezza bambini	•Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Sicurezza Bambini. • Premere sul tasto + per 3 secondi. • La sicurezza bambini è in funzione quando sul display appare STOP.	• Riposizionare la manopola sulla funzione Sicurezza bambini e premere il tasto – per 3 secondi. • L'indicazione sul display sparisce.	• Il forno non può essere utilizzato.	• Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini in casa.

ISTRUZIONI PER L'USO





** secondo modello*

200° *Il Led " ° " lampeggia della temperatura lampeggia fino a che la temperatura visualizzata non è stata raggiunta.*

HOT *Quando un programma è finito, se il forno è ancora caldo, il display mostra "HOT", in alternanza con il tempo e anche se le maniglie sono posizionate su "OFF"*

Manopola commutatore	Temperatura proposta	Manopola termostato	**Funzione** (secondo modello)
			Accende la luce interna.
			SCONGELAMENTO Utilizzo della turbina di cottura. Questa funzione permette di scongelare rapidamente prima della cottura.
**	220	50 ÷ 280	**CONVEZIONE NATURALE** Sfrutta il calore prodotto contemporaneamente dalla resistenza superiore ed inferiore. Dopo aver preriscaldato il forno per circa 10 minuti, è il modo di cottura ideale per arrostire carni rosse, roast beef, cosciotti di agnello, per cuocere pane e biscotti. Posizionate il ripiano a metà del forno.
*	200	50 ÷ 280	**CONVEZIONE FORZATA (a)** Utilizza entrambe le resistenze insieme con la ventilazione. Questa funzione è raccomandata per pollame, pasticceria, pesce e verdure. Grazie alla circolazione forzata il calore penetra meglio nel cibo ed il tempo di cottura e di riscaldamento è inferiore. Si possono inoltre cuocere pietanze diverse contemporaneamente, poichè la distribuzione del calore non mescola gli odori tra loro. Calcolare 10 minuti in più quando si cucinano differenti piatti contemporaneamente.
Soft cook	160	50 ÷ 280	**SOFT COOK (a)** Soft cook è la funzione ideale per la pasticceria ed il pane. Grazie alla velocità ridotta della ventola, questa funzione aumenta l'umidità presente all'interno del forno. Una maggiore umidità crea le condizioni di cottura ideali per quegli alimenti che hanno bisogno di mantenere una consistenza elastica mentre cuociono (es. torte, pane, biscotti) e, di conseguenza, per non sbriciolarsi.
	160	50 ÷ 280	**VENTILAZIONE E RESISTENZA SUOLA (a)** Utilizzo della resistenza di suola e della ventilazione. É il metodo ideale per cuocere crostate e paté. Evitando l'essiccazione delle pietanze, è particolarmente adatto per dolci che devono lievitare, per pasta di pane e altre pietanze simili. Per sfruttare questa funzione vi consigliamo di mettere la teglia al livello più basso. Per questo modo di cottura il forno necessita un preriscaldamento in convezione forzata di una decina di minuti.
	Livello 5	1 ÷ 5	**GRILL:** ***l'utilizzo del grill richiede la porta chiusa.*** Utilizza unicamente la resistenza superiore del forno. La funzione grill puo essere regolata in intensità in funzione dell'alimento da cucinare. É la funzione ideale per la carne alla griglia, gli spiedini e le verdure gratinate. Le carni rosse e il pesce devono essere poste sulla griglia posizionando al di sotto la leccarda. Le carni bianche debbono essere poste più lontano al grill, la cottura sarà più lunga ma la carne risulterà più saporita.
SUPER Super grill	Livello 5	1 ÷ 5	**SUPER GRILL:** il forno ha due posizioni Grill **Grill : 2140 W** **Grill Super : 3340 W**
	200	50 ÷ 280	**TURBO-GRILL (a) :** ***l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa.*** Utilizzando la ventilazione e la resistenza cielo contemporaneamente. Si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrosti, pollame, ecc.. Mettete la griglia a metà del forno e posizione la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
	Livello 5	1 ÷ 5	**GRILL PIÙ GIRARROSTO** Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.
P			Pirolisi

(a) SU ALCUNI MODELLI - Funzione con VARIO FAN : Vario Fan é l'esclusivo sistema di funzionamento sviluppato da Candy per ottimizzare i risultati di cottura, la gestione della temperatura e la gestione dell'umidità. Il sistema Vario Fan modifica automaticamente la velocità di rotazione della ventola per tutte le cotture in multifunzione. Questo sistema si attiva automaticamente tutte le volte che viene selezionata una funzione all'interno dell'area tratteggiata sul pannello di controllo.

* Programma di prova secondo CENELEC EN 50304 utilizzato per la definizione della classe energetica.

** Programma di prova secondo CENELEC EN 50304

Secondo modello pacchetto di funzioni del sistema U·COOK

I forni U·COOK sono dotati di controllo elettronico della ventilazione di cottura, brevettato VarioFan; il sistema cambia automaticamente la velocità della ventola del multifunzione per ottimizzare le correnti d'aria e la temperatura interna della cavità mentre il forno sta cucinando.

Soft cook — Tutti i forni U·COOK sono dotati di funzione Soft cook, permettendo una gestione della distribuzione di umidità e temperatura. Riduce la perdita degli alimenti fino al 50%, donando morbidezza e fragrafanza alle pietanze.
Una cottura cosí delicata è indicata sopratutto per il pane e la pasticceria.

Sprinter — Riduce il tempo di preriscaldamento dei forni : sono sufficienti solo 8 minuti per raggiungere i 200°C.

Super grill — dà la possibilità di personalizzare il livello e l'intensità di grigliatura, fino al 50% in più rispetto ad un forno multifunzione tradizionale.

La nuova porta WIDE DOOR ha un'ampia superficie in vetro che assicura una più facile pulizia e un miglior isolamento termico.

CONSIGLI PER LA COTTURA

Le temperature ed i tempi di cottura vengono forniti a titolo indicativo per facilitare l'uso del forno. L'esperienza personale dovrebbe permettere di adattare le ricette ad i gusti ed alle abitudini personali.
Ricordate che la cottura a temperature elevate puó causare schizzi di liquidi ed il forno sporcandosi puó produrre fumo. Vi consigliamo di ridurre la temperatura di cottura, anche se ció significa allungarne la durata.

Le pareti del forno sono dotate di supporti per le griglie a differenti livelli.

PESCE

Piatto	Modo cottura	Quantità	°C cottura	Tempo di cottura	Posizione griglia
Spigola o Orata	Convezione Naturale	1kg intero	220° C	30 minuti	1
Coda di rospo	Convezione Naturale	1kg brasato	220° C	30 minuti	1
Filetto di sogliola	Convezione Forzata	6 pezzi	160° C	15-20 minuti	1
Pesce alla griglia	Grill	6 filetti	275° C	2x5 minuti	4

VERDURE - ALTRI PIATTI

Piatto	Modo cottura	Quantità	°C cottura	Tempo di cottura	Consigli
Cavolo al forno	Convezione Naturale	per 6	200-220° C	1 ora	
Paté in crosta	Convezione Naturale		200-220° C	1 ora/kg	
Cicoria con emmental	Convezione Forzata	per 6	180-200° C	25-30 min	
Soufflé salatini/dolci	Convezione Forzata	per 6	180-200° C	50-60 min	Ø 22
Pomodori al forno	Convezione Forzata	6-8 pezzi	200-220° C	40-45 min	
Flan di pere	Suola ventilata	per 6	220° C	35-40 min	
"Quiche Lorraine"	Suola ventilata	6 pers.	220° C	45-50 min	
"Gratin dauphinois"	Turbogrill	6 porzioni	200° C	45 min	Piatto ovale

Tutte le cotture si fanno con la griglia al livello '1', eccetto quelle indicate con '' che richiedono il posizionamento della griglia al livello centrale*

CARNE

É consigliabile salare la carne solo a fine cottura, poiché il sale favorisce la fuoriscita dei grassi, il forno si sporca più facilmente e produce più fumo. Gli arrosti di carne bianca, vitello, agnello e pesce possono essere messi nel forno freddo. La cottura risulterà più lunga ma il cibo verrà cotto uniformemente anche nel suo interno.
Per la carne rossa, un buon preriscaldamento del forno è alla base di una cottura migliore.

PER GRIGLIARE

• Prima d'infornare: tirate fuori la carne dal congelatore qualche ora prima di grigliarla. Poggiatela su fogli di carta da cucina per migliorare il gusto ed impedire che la carne rimanga fredda al suo interno. Aggiungete pepe e spezie prima di grigliare ma ricordatevi di salare solamente a fine cottura. Cosí la carne resterà morbida e saporita. Ungete tutta la carne da cuocere con un po' d'olio, possibilmente con un pennello da cucina. Aggiungete ancora un po' di aromi e di pepe. Mettete il piatto nel forno. Girate la carne a metà cottura senza bucarla.
• Durante la cottura: non bucate mai il cibo mentre cuoce, o mentre lo si gira: i grassi e l'acqua della carne escono ed il cibo diventa asciutto.

Piatto	Modo cottura	Quantità	°C cottura	Tempo di cottura	Consigli
Anatra	Convezione Naturale	1,5 kg	200-220° C	1 ora 30 min.	
Tacchino	Convezione Naturale	5/6 kg	160-180° C	2 ore 30 - 3 ore	
Oca	Convezione Naturale	3/4 kg	160-180° C	2 - 2 ore 30 min.	
Cosciotto agnello	Convezione Naturale		200-220° C	15 min. per 1/2 kg	
Pollo arrosto	Convezione Naturale	1/1,5 kg	220° C	circa 1 ora	
Roast beef	Convezione Naturale		240° C	15 min per 1/2 kg	
Coniglio arrosto	Convezione Forzata	800-1 kg	200-220° C	50-60 min	
Manzo	Girarrosto	1kg	275° C	15-20 min	senza preriscaldam.
Agnello / Montone	Girarrosto	1 kg	275° C	20-25 min	senza preriscaldam.
Kebab	Grill	6 pezzi	275° C	2x8 min	Girare a metà cottura
Costolette di maiale	Grill	6 pezzi	275° C	2x8 min	Girare a metà cottura

Ogni ricetta va cucinata con la griglia posizionata sul livello "1".

DOLCI

Evitate di utilizzare degli stampi lucidi perché questi riflettono il calore e possono bruciare l'esterno del dolce. Se la doratura del dolce fosse troppo rapida, ricoprirlo con un foglio di carta da forno o di alluminio. Attenzione : usate il foglio d'alluminio dalla parte giusta: la parte lucida deve essere rivolta verso il dolce. In caso contrario il calore sarà riflesso e non penetrerà all'interno dell'alimento. Evitate di aprire la porta del forno durante i primi 20-25 minuti di cottura altrimenti tutti dolci che richiedono une lievitazione durante la cottura come soufflés, brioches, etc. si sgonfieranno immediatamente. Per controllare la cottura, pungete il centro del dolce con la punta di una lama di coltello. Se una volta estratta sarà pulita, allora il dolce è cotto ed è possibile fermare la cottura. Nel caso in cui la punta della lama rimanga umida, o con dei residui di pasta, continuate la cottura abbassando leggermente la temperatura per evitare che il dolce si bruci esternamente.

Piatto	Modo di cottura	Quantità	°C di cottura	Tempo di cottura	Livello griglia	Consigli
Brioche	Convezione Forzata	800 grs	200° C	40-45 min	1	
Pan di spagna	Convezione Forzata		180-200° C	30-35 min	1	Ø 27
Bigné	Convezione Forzata	40 pezzi	190° C	35 min	1 / 3	2 teglie*
Base per torta	Convezione Forzata	per 6	180-200° C	20-30 min	1	Ø 27
Pasta sfoglia	Convezione Forzata	6 pezzi	200° C	15-20 min	1	
Meringhe	Suola ventilata	1 teglia	80-85° C	4 h 30	1	

** con la ventilazione e la resistenza suola, raccomandiamo il preriscaldamento per risparmiare tempo.*

GENERAL WARNINGS

• Read the instructions carefully to make the most of your oven. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the oven, note its serial number below in case you need to get help from the after-sales service.

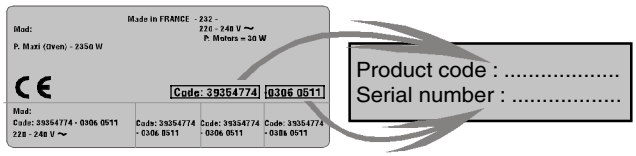
• When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person.

• Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

• All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements. When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time.This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven.

• An oven by its very nature becomes very hot, especially the glass of the oven door. Do not allow children to go near the oven when it is hot, especially when the grill is on.

• Identification plate (located on the side of the oven)



DECLARATION OF COMPLIANCE

- The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and following changes.

SAFETY HINTS

- The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food.
  Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.
- All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.
- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs or cable extensions.
- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.
- If the cable is damaged it must be replaced promptly.
  When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
  Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.
- The oven you have just acquired has the described technical characteristics and you must not make any modifications to it.
- Never use a steam or high-pressure spray to clean the oven.
- Do not store flammable products in the oven; they can catch fire if the oven comes on accidentally.
- Do not press on and do not let children sit on the oven door.
- Use kitchen oven gloves, when putting into or removing a dish from the oven
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

RECOMMENDATIONS

• After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

• Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.

• In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smoky smells, we recommend not using the oven at too high a temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.

• In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The kitchen unit in which the oven is to be fitted must be made of material resistant to temperatures of at least 70°C.

The oven can be located high in a column or under a worktop.

Before fixing: you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

ELECTRICAL CONNECTION

THE ELECTRICAL CONNECTION SHOULD BE CARRIED OUT BY AN APPROVED CONTRACTOR OR TECHNICIAN WITH SIMILAR QUALIFICATIONS.

The installation receiving the appliance must comply with the standard in force in the installation country.

The manufacturer does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multipole circuit-breaker.

The installation must be protected by suitable fuses, and have wires with a large enough cross-section to supply the oven normally.

CONNECTION:

The oven is fitted with a power lead for connecting exclusively to a voltage of 230 V AC across the phases or across phase and neutral.

Connection must be carried out having first checked:
. the supply voltage indicated on the meter,
. the circuit-breaker setting.

The lead protection wire (green/yellow) connected to the earth terminal of the oven must be connected to the earth terminal of the installation.

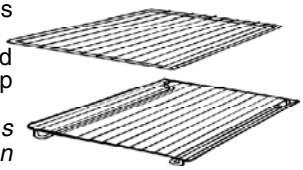
Caution:
. Have the earth continuity of the installation checked by an electrician before making the connection.
. The manufacturer will not be liable for any incident, or the possible consequences that may arise from the use of the oven not earthed, or connected to an earth with defective continuity.

NB: *Do not forget that the oven may require after-sales service. Also, locate the socket outlet so that the oven can be connected once it is removed from its space.*

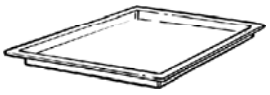
***Power supply cable**: if the power supply cable has to be changed, please have this done by the after-sales service or by someone with similar qualifications.*

OVEN EQUIPMENT (according to the model)

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.



The simple shelf can take moulds and dishes.
The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.
The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

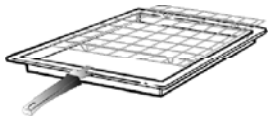


The drip tray catches the juices from grilled foods.
It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill (according to the model); remove it from the oven for other cooking methods.
Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.

The pastry tray must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc...

Never place the pastry tray directly on the oven bottom.

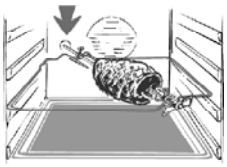
The tray holder
The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do no leave the handle inside the oven.



When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

THE TURNSPIT (according to the model)

No preheating is required for Rotisserie cooking.
Rotisserie cooking is done with the door closed.



COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 14 - 15. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 14).
Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.
Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

CLEANING AND MAINTENANCE

. Wait for the oven to cool down before doing any cleaning by hand.
. Never clean your oven with abrasive cleaners, wire wool or sharp objects, or the enamel may be damaged beyond repair.
. Only use soapy water or bleach (ammonia) cleaners.

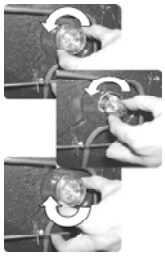
THE OVEN - It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use water and detergent to clean; rinse out thoroughly.

GLASS PARTS - Wipe clean the glass door with absorbent kitchen paper every time you use the oven. If the spattering is heavy, then you can clean with a well squeezed sponge and detergent, and rinse. Never use abrasive cleaners or sharp objects.

ACCESSORIES - Clean them with a sponge soaked in soapy water. Rinse with clean water and dry off. Avoid abrasive cleaners.

DRIP TRAY - After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid. If residues remain attached, soak them off in water and detergent. It can also go in a dish washer or be cleaned with a commercial oven cleaner. Never place a soiled drip tray in the oven.

OVEN LIGHTING



Disconnect the power supply from the oven before cleaning or replacing the lamp.
The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures.

Bulb characteristics:
230 V AC - 25 W - E 14 base - Temperature 300°C

To change a defective bulb, just
. unscrew the glass cover,
. unscrew the bulb,
. replace it with the same type: see characteristics above,
. after replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.

According to the model U·SEE

Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ».
14 LED lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.
Advantages :
U.SEE system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.
- Optimum view
- Long life illumination
- Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination
- High

"Appliance with white light LED of the 1M Class according to IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalent to EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); the maximum light power emitted λ459nm < 150uW. Not observed directly with optical instruments. "

SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand. The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.
Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.
Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.
It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.
If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.
The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

CLEANING THE OVEN : PYROLYSIS - according to the model -

Pyrolysis is a cleaning method that uses high temperatures to destroy dirt.
The resulting smoke is cleaned by the passage of a catalyser.The oven door is provided with a safety lock that prevents it being opened during pyrolysis due to the necessity of high temperatures.
The pyrolysis cycle may result in a slight odour in the kitchen which will be more or less noticeable depending on the latter's aeration.

IMPORTANT:

Before carrying out pyrolysis:
- Take all accessories out of the oven as they will be damaged in the high pyrolysis temperatures;
- Clean away all excess food spills or large scraps of food which would take too long to be destroyed. Effectively, large amounts of grease may catch fire under the intense heat emitted by pyrolysis.
- Close the oven door.
- If you have an hob top installed above the oven, never use the gas burners or the electric plates during pyrolysis to avoid excessive heating of the oven's control panel.

It is strongly advised not to use detergents or any other recommended product for cleaning ovens.
Open the oven door.
Pyrolysis leaves a white residue on the oven walls. Wait for the oven to cool completely then clean the inside of the oven with a damp sponge to wipe off the residue.

Remarks:
• you will save energy by cleaning directly after cooking thus making use of the residual heat in the oven.

The pyrolysis oven is fitted with a cooling fan which protects the control panel and electronics from heat damage. It begins when the pyrolysis cycle reaches high temperatures and continues to rotate after the oven has been switch off until the centre oven temperature is high.

1. Rotate the function selector to the position P.

On the display, appears the indication « ECO » or « SUP »

2. The preset time is 1.30 hrs, this can be varied from 1.30 hrs (Eco mode) to 2 hrs (Sup mode) via the programmer (buttons « + » or « - »). If the oven is very dirty, it is recommend o increase the time to 2 hrs, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 1.30 hr.

3. It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.

4. After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically.

5. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds)

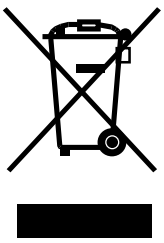
6. Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication « END » until the door is locked then « 0- - n »

7. You can turn the function selector back to « 0 » but if the temperaure is still high, the 0- - n indication appears to inform that the door is locked.

SERVICE CENTRE

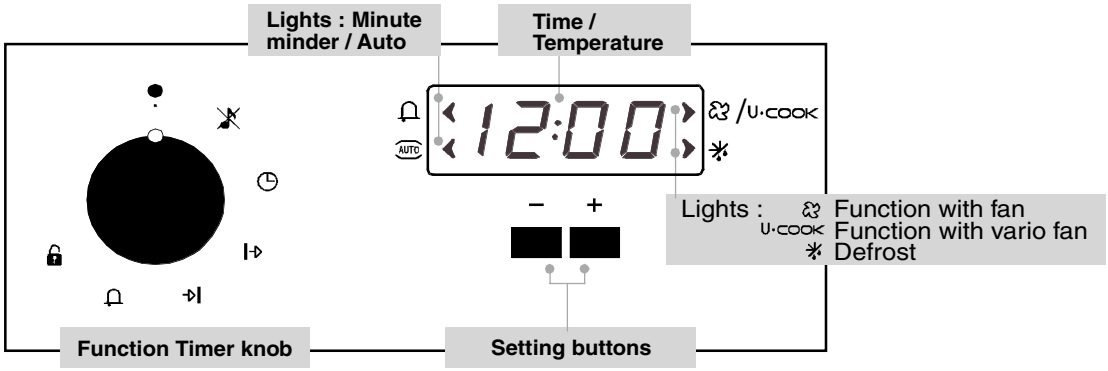
Before calling the Service Centre
If the oven is not working, we recommend that:
• you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.
Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the specifications plate.
The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre whilst under guarantee.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

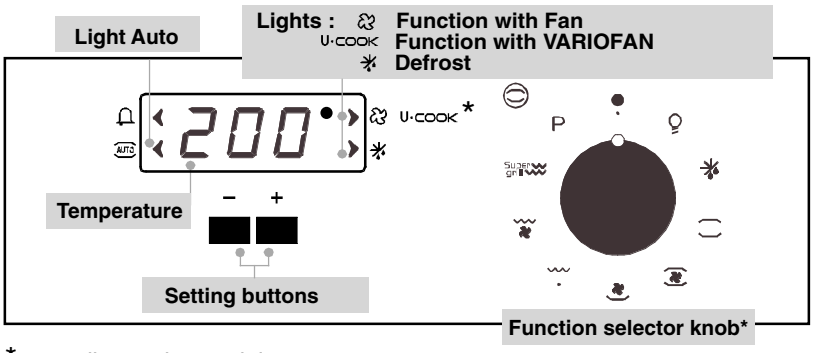
USE THE ELECTRONIC PROGRAMMER

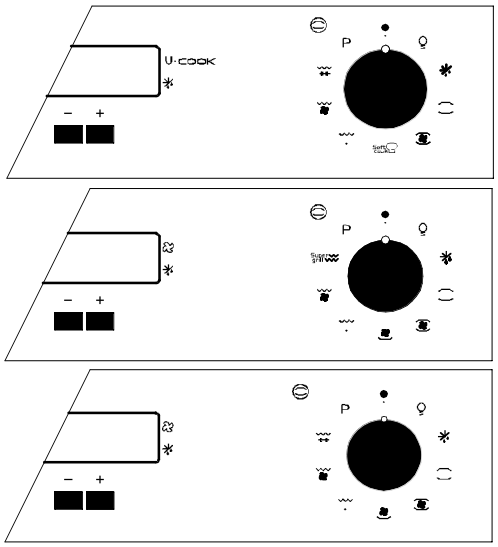


WARNING ! The first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing12:00) is setting the correct time.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT?	HOW TO SWITCH IT OFF?	WHAT IT DOES ?	WHAT IT IS FOR ?
SILENCE MODE	• Rotate the left function selector to the position " Silence mode "	• Rotate the function selector to the position OFF.	• Enables you to turn off the sound of the minute minder	• To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME	• Rotate the left function selector to the position "**Set the time**". • Use the buttons " + " or " - " to set the time	• Rotate the function selector to the position OFF.	• Enables you to set the time which appears on the display	• To set the time **NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)**
COOKING TIME DURATION	• **Turn the right function selector to a cooking function** • Rotate the left function selector to the position **"Cooking Time Duration"** • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - " • *Lighting Auto appears*	•When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00 ; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons " + " and " - "	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.	• For cooking the desired recipes
END OF COOKING TIME	• **Turn the right function selector to a cooking function** • Rotate the left function selector to the position **"End of cooking"** • Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - " • *Lighting Auto appears.*	• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. • To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF	• It allows to preset the end of cooking time you want. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time	• This function is used for cooking we want to program in advance. For example, your recipe needs to be cooked 45 min and to be ready at 12.30pm ; simply set the cooking time duration on 45 min and the end of cooking time on 12.30pm. **The cooking will start automatically at 11.45 (12.30 minus 45 min) and will continue until the pre-set end of cooking time, then the oven will switch itself off automatically**
MINUTE MINDER	• Turn the left function selector to the position **Minute Minder** • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - "	• Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - "	• Sounds an alarm at a few seconds at the end of the set time	• Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD LOCK	• Turn the left function selector to the position **Child lock.** Press the button " + " during 3 seconds • Child lock is available when " STOP " appears on display	• Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 3 seconds • Indication STOP disappears	• The oven cannot be used	• Useful especially when children are at home

OPERATING INSTRUCTIONS





*according to the model

200° *The Led "°" of the temperature indicator pulsates until the pre-set temperature is not reached.*

HOT *When a cooking program is finished, if the oven is still hot, « HOT » appears on the display, alternately with the time displays, even if the two function selectors are switched on OFF.*

Function dial	T °C pre-set	T°C setting	Function according to the model
			Turns on the oven light
			Defrosting - When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
**	220	50 ÷ 280	**CONVENTIONAL COOKING -** Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
*	210	50 ÷ 240	**FAN COOKING (a)** We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
Soft cook	210	50 ÷ 240	**Soft Cook (a)** Soft Cook is the function for the confectionery and the bread. Thanks to its reduced fan speed, this function increases oven internal damp. The increased damp creates the ideal conditions of cooking for those foods that need to maintain an elastic consistence while they are cooking (ex. cakes, bread, biscuits) avoiding surface breakages.
	210	50 ÷ 240	**FAN + LOWER ELEMENT (a)** The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	Level 5	1 ÷ 5	**GRILL: use the grill with the door closed.** The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
SUPER Super grill	Level 5	1 ÷ 5	**SUPER GRILL**: the oven has two grill positions Grill : 2140 W Grill SUPER : 3340 W
	210	180 ÷ 230	**FAN ASSISTED GRILL (a): *use the turbo-grill with the door closed.*** The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	Level 5	1 ÷ 5	**ROTISSERIE: *use the turnspit with the door closed.*** The top heating element is used with the turnspit rotating the food to be cooked. The heating temperature can be adjusted as required. The turnspit is best used for medium-sized items. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast. No preheating is required for turnspit cooking.
P			**Pyrolyse**

(a) on some models : function with "Vario Fan" is the exclusive system developed by Candy to optimize the cooking results, temperature management and damp management. The Vario Fan system is a self-activating system that changes automatically fan speed when a fan function is chosen: the fan functions are the one inside the outlined area on control panel.

* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304

** Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

The U.COOK MODELS U·COOK

U·COOK ovens have an electronic control of the fan speed, called and patented VARIOFAN. During the cooking, this system changes automatically the speed of the fan (in multifunction mode) in order to optimize the air flow and the internal temperature in the cavity of the oven.

Soft cook All U·COOK ovens feature the Softcook function Soft cook. This allows a management of the distribution of moisture and temperature. It reduces the loss of humidity of the 50 %, which guarantees the food remains tender and tastes better. This a delicate cooking is recommended for the baking of the bread and pastry.

Sprinter It reduces the time of preheating of ovens: only 8 minutes to reach 200 degrees Celsius.

Super grill It gives the possibility of setting level and intensity of grilling, up to 50 % more power in comparison with a traditional multifunction oven.

Some ovens are equipped with the new door WIDE DOOR which has a bigger window area, this allows better maintenance and a improved thermal insulation.

COOKING TIPS

Temperatures and cooking times are given for information only to facilitate using the oven. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits. Remember that cooking at higher temperatures causes more spattering, and the oven can become dirty and smokey. It is better to slightly reduce the cooking temperature, even if it means increasing the cooking time.

The sides of the oven are equipped with different positions numbered from the bottom.

FISH

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Shelf level
Tilefish or bream	Conv cooking	1kg whole	220° C	30 min	1
Monk fish or Salmon	Conv cooking	1kg braised	220° C	30 min	1
Fillet of sole	Fan cooking	6 pieces	160° C	15-20 min	1
Grilled fish	Grill	6 fillets	275° C	2x5 min	4

VEGETABLES - OTHERS

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Tips
Braised cabbage	Conv cooking	for 6	200-220° C	1 hour	
Pâté en croûte	Conv cooking		200-220° C	1 hour/kg	
Chicory with gruyere	Fan cooking	for 6	180-200° C	25-30 min	
Potatoes in their jackets	Fan cooking	for 6	200-220°	about 1 hour	
Soufflé savoury/sweet	Fan cooking	for 6	180-200° C	50-60 min	Ø 22
Stuffed tomatoes	Fan cooking	6-8 pieces	200-220° C	40-45 min	
Leek flan	Fan + lower element	for 6	220° C	35-40 min	
Quiche Lorraine	Fan + lower element	for 6	220° C	45-50 min	
Toast with crottin*	Turbo grill	6 pieces	210° C	3 min to toast one side + 4 min/crottin	Flat steak pan

All the cooking was done at shelf position "1" except cooking marked thus "", which requires cooking at a middle position.*

MEAT

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to spatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke. Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.

Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

GRILLS

• Before loading the grill: remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper: this improves seizing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre.
Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will seize better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush. Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.).

• During cooking: never pierce the food during cooking even when you turn it. This lets the juice out and it becomes dry.

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Tips
Beef with carrots	Conv cooking	for 6	200-220° C	about 1 hours	
Duck	Conv cooking	1,5 kg	200-220° C	1½ hours	
Turkey	Conv cooking	5/6 kg	160-180° C	2½ - 3 hours	
Goose	Conv cooking	3/4 kg	160-180° C	2 - 2½ hours	
Leg of lamb	Conv cooking		200-220° C	15 min/pound	
Roast chicken	Conv cooking	1/1,5 kg	220° C	about 1 hour	
Roast beef	Conv cooking		240° C	15 min/pound	
Roast rabbit	Fan cooking	800-1 kg	200-220° C	50-60 mins	
Beef	Rotisserie	1kg	275° C	15-20 min	No preheat
Lamb / Mutton	Rotisserie	1 kg	275° C	20-25 min	No preheat
Kebabs	Grill	6 pieces	275° C	2x8 min	Turn over in mid cooking
Pork chop	Grill	6 pieces	275° C	2x8 min	Turn over in mid cooking

* All cooking was done at shelf position "1".

BAKING

Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with grease-proof paper or aluminium foil. Caution: the correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the food. Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking: soufflés, brioches, sponge cakes, etc. will tend to fall. You can check if cakes are done by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready and you can stop cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it is finished off without burning.

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Shelf level	Tips
Brioche	Fan cooking	800 grs	200° C	40-40 min	1	
Choux pastry	Fan cooking	40 pieces	190° C	35 min	1 / 3	2 trays
Pastry base	Fan cooking	for 6	180-200° C	20-30 min	1	Ø 27
Puff pastry	Fan cooking	6 pieces	200° C	15-20 min	1	e.g. Bouchée
Meringues	Fan+Lower element*	1 tray	80-85° C	4½ hours	1	Ø profiteroles
Fruit tart	Fan+Lower element*	for 6	220° C	35-40 min	1	
St Honoré	Fan+Lower element*	6 pieces	190° C	30-35 min	1	

** with fan and lower element, we recommend preheating with fan cooking to save time.*

INSTRUCCIONES GENERALES

• Lea atentamente el presente manual para poder sacar el mejor partido de su horno. Le aconsejamos que conserve el manual de uso y de instalación para poder consultarlo más adelante y para anotar, antes de la instalación del horno, el número de serie del aparato para una posible intervención del servicio posventa.

Si el horno presenta cualquier fallo, no lo enchufe o desenchúfelo de la alimentación general y llame directamente a un servicio técnico homologado.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de incumplimiento de las instrucciones contenidas en el presente manual.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

- Este aparato, en las partes destinadas a estar en contacto con los alimentos cumple la Directiva CEE 89/109.

CE Aparato conforme a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE, sustituida respectivamente por 2006/95/EC y 2004/108/CE, y sucesivas modificaciones.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso.
- Cuando el aparato està en funcionamento todos sus elementos estan calientes. Por ella, tenga cuidado de no tocar estos elementos.
- El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.
- El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:

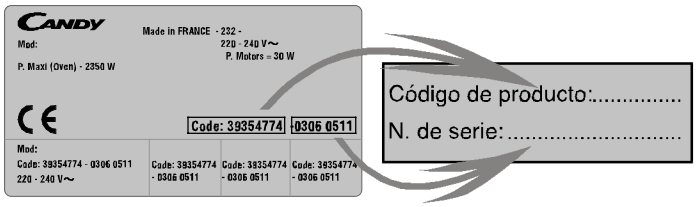
— No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
— No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
— No utilice el aparato si no lleva calzado.
— No deje que los niños o las personas incapacitadas usen el aparato sin vigilancia.
— No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.
— En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.
En caso de deterioro del cable, sustitúyalo inmediatamente con arreglo a las siguientes indicaciones:
— saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.
— esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea. En caso de que el aparato precise ser reparado, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.
No observar todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.

- El horno que acaba de adquirir posee unas características técnicas definidas que en ningún caso podrán ser modificadas.
- No utilice nunca un limpiador a vapor o de alta presión para limpiar el horno.
- No guarde productos inflamables dentro del horno; podrían prender si alguien pusiera en marcha involuntariamente el horno.
- No se apoye ni deje sentarse a los niños encima de la puerta del horno.
- Utilice guantes térmicos de cocina para introducir o retirar un plato del horno.
- Este aparato no esta destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.

RECOMENDACIONES

- Después de cada utilización, limpie el horno superficialmente. Ello le permitirá obtener unos resultados perfectos cuando lo limpie a fondo.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o con protecciones desechables que se venden en las tiendas. El papel de aluminio o cualquier otra protección en contacto directo con el esmalte caliente podría fundirse y deteriorar el esmalte de la mufla.

Placa de señalización (situada en el lateral del horno).



- Para evitar que su horno se ensucie demasiado y que desprenda fuertes olores de humos, recomendamos no utilizarlo a una temperatura demasiado elevada. Es preferible alargar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Aparte de los accesorios suministrados con el horno, le aconsejamos que utilice solamente fuentes y moldes de repostería resistentes a temperaturas muy elevadas.

INSTALACIÓN

La instalación corre a cargo del comprador y el Fabricante queda exento de este servicio; eventuales intervenciones requeridas a la Casa Constructora que dependan de una instalación incorrenta no están incluidas en la Garantia.
La instalación debe ser efectuada según las instrucciones por personal profesionalmente cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
El mueble donde se debe empotrar el horno debe estar fabricado de un material resistente a una temperatura de 70°C como mínimo.
Se pued puede e colocar el horno en un lugar alto dentro de una columna o empotrarlo debajo de una superficie de trabajo.
Antes de fijarlo: es imprescindible garantizar una buena ventilación del hueco donde quede empotrado para permitir una buena circulación del aire fresco necesario para la refrigeración y para la protección de los órganos interiores. Para ello, realice las oberturas especificadas en la última página según el tipo de empotramiento.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEBE SER REALIZADA POR UN INSTALADOR HOMOLOGADO O POR UN TÉCNICO DE CALIFICACIÓN SIMILAR.
La instalación del aparato debe cumplir la normativa en vigor del país de instalación. El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de esta exigencia.
La conexión a la red debe efectuarse a través de una toma de corriente con toma de tierra, o mediante un dispositivo con corte omnipolar conforme con la normativa en vigor.
Es obligatorio que la instalación quede protegida con los fusibles adecuados, debiendo incluir unos cables con sección suficiente para alimentar el aparato con toda normalidad.
CONEXIÓN:
Este aparato está equipado con un cable de alimentación que permite su conexión exclusivamente con una tensión de 230 V~ entre fases o entre fase y neutro.
La conexión se deberá realizar después de haber comprobado:
• la tensión de alimentación indicada en el contador,
• el ajuste del disyuntor.
El hilo de protección del cable (verde/amarillo) conectado al terminal de tierra del aparato debe estar conectado al terminal de tierra de la instalación.

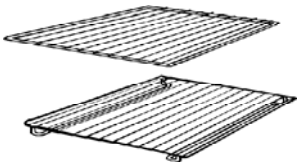
Atención:
. Un profesional deberá comprobar la continuidad de la tierra de la instalación antes de proceder a la conexión.
. Declinamos toda responsabilidad ante cualquier incidente y sus posibles consecuencias que pudieran producirse debido a la utilización de un aparato no conectado a tierra, o conectado a una tierra cuya continuidad sea defectuosa.

NOTA: *Recuerde que la toma de corriente debe quedar colocada de manera que pueda enchufar el horno cuando lo haya sacado del hueco donde está empotrado, por ejemplo en caso de tener que sacarlo ante una posible intervención del servicio de asistencia técnica.*
Cable de alimentación: *En el caso de que sea necesario cambiarlo, le aconsejamos que recurra al servicio de asistencia técnica o a una persona de calificación similar para realizar dicha operación.*

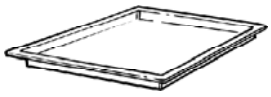
EQUIPAMIENTO DEL HORNO - según el modelo -

La rejilla simple sirve de soporte para los moldes y las fuentes.

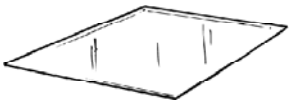
La rejilla para sostener las fuentes sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo de cocción (grasera).
Gracias a su perfil especial, las rejillas permanecen en horizontal hasta el tope. No hay ningún riesgo de deslizamiento o de desbordamiento de la fuente.



La grasera sirve para recoger el jugo de las parrilladas. Sólo se debe utilizar en modo Grill, Asador o Turbogrill (según el modelo). Para los otros modos de cocción, retírela del horno.
No utilice nunca la grasera como fuente para asar. Ello provocaría emanación de humos, salpicaduras de grasa y un ensuciamiento rápido



La bandeja para repostería debe colocarse en la repisa. La bandeja es para cocinar piezas pequeñas de pastelería como profiteroles, galletas, merengues, etc. Nunca coloque la bandeja para repostería directamente en el fondo del horno.

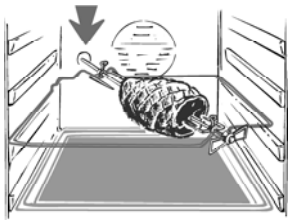


Durante la utilización del horno, los accesorios que no utilice deben ser retirados del mismo.

La bandeja del horno.
La bandeja del horno es ideal para asar. Úselo junto con la bandeja de goteo.
Un pomo o manivela viene incluido para ayudar a mover los accesorios de manera segura. No deje este pomo o manivela dentro del horno.

EL ASADOR - según el modelo -

No es necesario precalentar el horno para las cocciones con el asador.
Durante las cocciones con el asador la puerta debe estar cerrada



TIEMPOS DE COCCIÓN

En las págs. 21 - 22 mostramos una tabla indicativa de los tiempos y temperaturas aconsejados para las primeras cocciones. Con la experiencia podrá variar a su gusto los valores mostrados en la tabla.

LA COCCIÓN AL GRILL

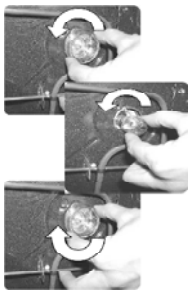
Este tipo de cocción permite el dorado rápido de los alimentos. Con este fin, le aconsejamos introducir la rejilla generalmente en el 3° o 4° estante, según las dimensiones de los alimentos. (pág. 21) Casi todas las carnes pueden ser cocidas al grill, excepto algunas carnes tiernas de caza y albóndigas.
La carne y el pescado para cocinar al grill deben ser ligeramente untados con aceite.

MANTENIMIENTO DEL HORNO

- **Espere a que el horno se haya enfriado antes de realizar una operación de limpieza manual.**
- **No utilice nunca productos abrasivos, esponjas metálicas u objetos cortantes para limpiar su horno, porque el esmalte resultaría irremediablemente dañado.**
- **Utilice solamente agua jabonosa o productos líquidos con amoniaco.**

LAS PARTES ACRISTALADAS
Después de cada utilización del horno, le aconsejamos que seque el cristal de la puerta del horno con un papel absorbente. Si las salpicaduras son demasiado importantes, puede limpiarlas después con una esponja bien escurrida y un producto detergente, enjuagando a continuación. No utilice nunca productos abrasivos u objetos cortante.
LA JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO
Si la junta del horno está muy sucia, límpiela con una esponja ligeramente humedecida.
LOS ACCESORIOS
Límpielos con una esponja empapada con agua jabonosa. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos. Evite los productos abrasivos.
LA GRASERA
Después de una parrillada, saque del horno la grasera. Tenga la precaución de reservar las grasas en un recipiente. Limpie y enjuague la grasera con agua caliente y utilice una esponja empapada con producto detergente. Si los residuos permanecen pegados, déjela en remojo con agua y añádale un producto detergente.
También se puede lavar en el lavaplatos o con otros productos que encontrará en las tiendas.
No vuelva a colocar nunca la grasera sucia en el horno.
No efectúe nunca una pirólisis con la grasera en el interior del horno.

ILUMINACIÓN DEL HORNO



Antes de cualquier operación de limpieza o de reemplazo, desenchufe el aparato de la alimentación.
La bombilla, así como su protector, están fabricados en un material resistente a las altas temperaturas.

Características de la bombilla:
230 V~ - 25 W - Casquillo E 14 Temperatura 300°C

Para cambiar una bombilla defectuosa, bastará con:
. desmontar el protector de cristal destornillándolo,
. desenroscar la bombilla,
. cambiarla por un modelo idéntico (véanse sus características más arriba).
. Después de haber cambiado la bombilla defectuosa, vuelva a montar el protector atornillándolo de nuevo

Según modelos U·SEE

Es un sistema de iluminación que reemplaza a la tradicional lámpara. 14 luces LED´s están integrados en el interior de la puertas. Estas producen una luz blanca de calidad la cual permite ver el interior del horno con claridad sin ningún tipo de sombra en las diferentes alturas o baldas del horno.

Ventajas:
El sistema U·SEE, además de ofrecer una excelente iluminación dentro del horno, dura mucho más tiempo que la bombilla tradicional y consume mucho menos, por lo que ahorra energía.
- Visión óptima
- Gran vida útil
- Consumo muy bajo de energía, -95 % en comparación con la tradicional iluminación.

El electrodoméstico que lleva un LED blanco de la 1M Clase según IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); la potencia de luz máxima que emite λ459nm <150uW. No observado directamente con los instrumentos ópticos.

HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO - según el modelo -

Los paneles especiales autolimpiantes recubiertos por un esmalte con estructura microporosa (ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros) eliminan la limpieza manual del horno.
Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y son transformados en productos gasos.
Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza. Tal característica puedé ser restablecidá mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programándo el horno a la máxima temperatura. no usar productos abrasivos, barillas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o jabones que puedieran dañar irremediablemente el esmalte. Se aconseja además utilizar fuentes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la grasera al realizar la cocción al grill.
Para el caso que, por condiciones particulares de suciedad, no fuera suficiente la acción precedente, se aconseja apartar las grasas con un paño mullido o una esponja humedecidos con agua caliente. La porosidad del esmalte es fundamental para garantizar la acción autolimpiante.
N.B. Todos los paneles autolimpiantes comercializados en el mercado tienen una eficacia de rendimiento de aproximadamente 300 horas de funcionamiento del horno. Pasado dicho límite los paneles deberían ser sustituidos.

LIMPIEZA DEL HORNO: PIRÓLISIS - según el modelo -

La pirólisis es un método de limpieza que utiliza temperaturas elevadas para eliminar la suciedad.
El humo resultante se limpia con el paso de un catalizador. La puerta del horno está provista de un cierre de seguridad que previene su apertura durante la pirólisis, puesto que es necesario alcanzar una temperatura elevada. El ciclo de pirólisis podría impregnar la cocina de un olor desagradable que podrá ser más o menos notable dependiendo de la ventilación posterior.

IMPORTANTE:

Antes de comenzar la pirólisis:
- **Saque todos los accesorios fuera del horno** ya que podrían sufrir algún daño al estar expuestos a las altas temperaturas de pirólisis.
- **Elimine todo tipo de salpicaduras o grandes residuos de alimentos** puesto que el proceso de eliminación sería demasiado largo. **Las cantidades grandes de grasa podrían prender a causa del intenso calor producido por la pirólisis.**
- **Cierre la puerta del horno.**
- **Si su cocina está instalada sobre el horno, nunca utilice los quemadores de gas o las placas eléctricas durante la pirólisis para evitar el calentamiento excesivo del panel de control del horno.**
- **Se recomienda enérgicamente no utilizar detergentes o cualquier otro producto de limpieza de hornos recomendado.**

La pirólisis deja un residuo blanco sobre las paredes del horno. Espere a que el horno se haya enfriado completamente y limpie a continuación el interior del horno con una esponja húmeda para retirar los residuos.

Observaciones:
- Ahorrará energía si limpia directamente después de cocinar ya que así hace uso del calor residual del interior del horno.

El horno está equipado por un ventilador previsto para el enfriamento de los diferentes órganos del horno y del exterior el cual se pone en funcionamiento cuando el horno alcanza temperaturas elevadas. Continúa girando aunque el selector de funciones está en posición de paro, ya que está directamante ligado a la temperatura del horno.

1. Gire el mando de las funciones hasta la posición P.

En el display, aparece la opción “ECO” o “SUP”

2. El tiempo fijado es de 1.30h, que puede ser variado desde 1.30h hasta (modo ECO) hasta 2 horas (modo SUP) mediante el programador (botones “+” y “-”). Si el horno está muy sucio, es recomendable incrementar el tiempo a 2 horas, si no está excesiamente sucio, reducirlo a 1.30h.

3. Es posible poner en tiempo diferido el ciclo de pirólisis mediante el programador cambiando la hora de fin.

4. Después de unos minutos, cuando el horno alcanza una temperatura alta, la puerta se bloquea automáticamente.

5. El ciclo de pirólisis se puede parar en cualquier momento moviendo el mando de las funciones hasta “0” (en 3 segundos aparecerá la palabra OFF).

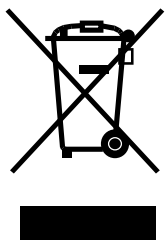
6. Cuando el ciclo de pirólisis se termina, se apagará esta función automáticamente. Una vez que en el display aparece que ha terminado, se desbloquea la puerta.

7. Puede girar el mando hasta la opción 0 y apagar el ciclo, pero como la temperatura es alta, la puerta aparecerá como bloqueada hasta que disminuya la temperatura.

ASISTENCIA TÉCNICA

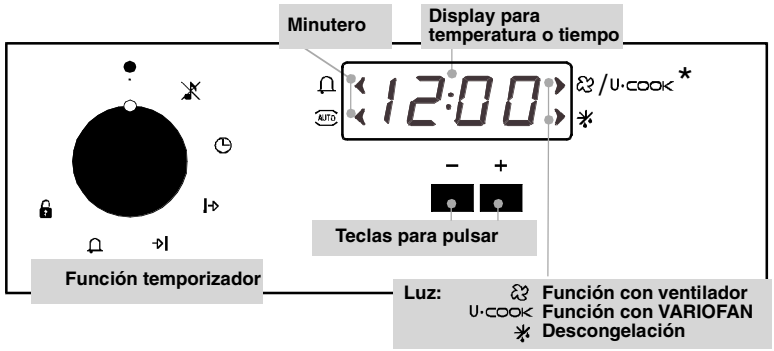
En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:
— verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto.
El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.



Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).
Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto
El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para informacion más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina compentente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

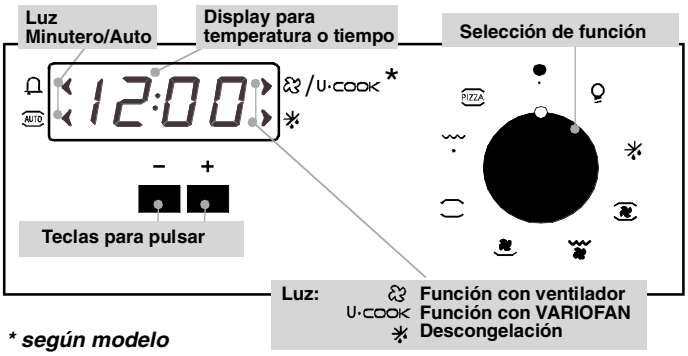
USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



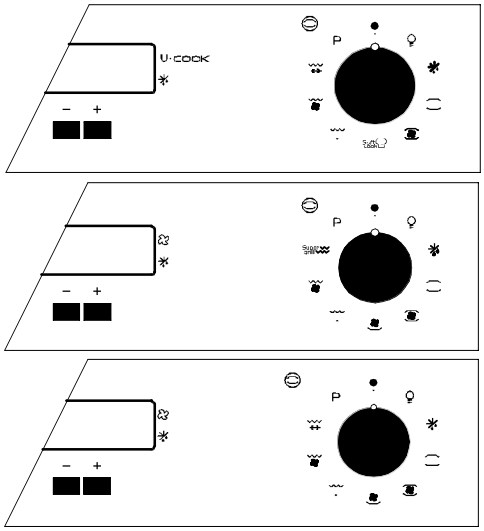
CUIDADO! **Una vez se realice la instalación, lo primero que hay que hacer es poner la hora correcta (esto lo podremos reconocer pulsando el Display y viendo 12:00 parpadeando).**

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
MODO SILENCIO	• Gire el mando del tiempo hasta la posición "Modo Silencio"	• Gire el mando del tiempo hasta la posición OFF	• Da opción a quitar el sonido del minutero.	• Quitar el sonido del minutero.
PONER EN HORA	• Gire el mando de tiempo hasta la opción de poner en hora (reloj) • Utilice los botones "+" o "-" para fijar la hora	• Gire el mando del temporizador hasta la posición OFF.	• Da opción a fijar la hora que aparece en el Display.	• Poner en hora **NB: ponga la hora una vez que instale el horno o antes de apagarlo (el reloj aparecerá parpadeando 12.00)**
DURACIÓN DE LA COCCIÓN	• Gire el mando derecho selector de función hasta la función deseada. • Gire el mando izquierdo temporizador hasta la posición "duración de la cocción" • Ponga el tiempo de cocción usando los botones "+" y "-".	• Cuando el tiempo de cocción ha pasado, el horno se apaga automáticamente y la alarma suena durante unos segundos. Para desconectar la función de cocción, gire el mando derecho hasta la opción OFF o ponga el tiempo a 00.00; girando el mando izquierdo o pulsando las opciones "+" y "-".	• Permite prefijar el tiempo cocción requerido para la receta escogida. • Cuando se fija la duración de la cocción, gire el mando izquierdo para volver a la hora real. • Para ver el tiempo de cocción que se ha seleccionado, gire el mando izquierdo hasta la opción de duración de la cocción	• Para cocinar las recetas deseadas
FIN DE COCCIÓN	• Gire el mando derecho hasta la función de cocción deseada • Gire el mando izquierdo hasta la posición fin de cocción • Fije la hora final de cocción usando los botones "+" y "-" • Aparece la Luz Auto	• Cuando finaliza el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. • Para desconectar la función de cocción, gire el mando derecho hasta la opción OFF.	• Permite programar el fin de cocción deseado. • Cuando se fija la duración de la cocción, gire el mando izquierdo para volver a la hora real. • Para ver el tiempo de cocción que se ha seleccionado, gire el mando izquierdo hasta la opción de fin de cocción	• Esta función se usa para programar de antemano lo que queremos cocinar. Por ejemplo, si su receta necesita un cocinado de 45 min y tiene que estar listo para las 12.30 del mediodía, simplemente, ponga duración de la cocción 45 min y que finalice a las 12.30. **De esta forma, el horno comenzara a cocinar a las 11.45 y seguirá en funcionamiento hasta la hora final programada, luego el horno se apagará automáticamente.**
MINUTERO	• Gire el mando izquierdo hasta la posición del minutero (campana) • Ponga el tiempo de cocinado usando los botones "+" y "-".	• Ponga el la hora en 00.00 girando el mando izquierdo hasta el minutero, usando el botón "-"	• La alarma suena durante unos segundos cuando llega la hora fijada.	• Permite usar el horno como alarma incluso si está apagado.
BLOQUEO SEGURIDAD	• Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado. Presione el botón "+" durante 3 segundos • El horno se habrá bloqueado cuando en el display aparezca "STOP".	• Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado. Presione el botón "+" durante 3 Segundos • La palabra STOP desaparece	• El horno no se puede usar	• Es una función útil especialmente cuando hay niños en casa.

INSTRUCCIONES DE USO



** según modelo*



200° *El Led indicador de la temperatura parpadea mientras que no llega a la temperatura programada.*

HOT *HOT: Cuando el programa de cocción se termina y el horno sigue caliente, en el display aparece la palabra HOT, junto con el tiempo , aunque los 2 mandos de selección de función están apagados.*

Disco selector de función	T °C pree-stablecida	Disco del termostato	Función según el modelo
			Conecta la luz interior
			DESCONGELACIÓN Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
**	220	50 ÷ 280	**CONVECCIÓN NATURAL** Utilización simultánea de la resistencia inferior y superior. Precalentar el horno unos diez minutos. Ideal para todas las cocciones al estilo tradicional, para soasar las carnes rojas, los rosbif, las piernas de cordero, las piezas de caza, el pan, los papillotes y los hojaldres. Coloque el plato que quiera cocer en el nivel del medio.
*	200	50 ÷ 280	**CALOR CIRCULANTE (a)** Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
Soft cook	160	50 ÷ 280	**SOFT COOK (a)** Soft cook es la función ideal para pasteles y pan. Gracias a la reducida velocidad del ventilador, esta función aumenta la humedad presente en el interior del horno. Una mayor humedad crea las condiciones de cocción ideales para aquellos alimentos que necesariamente deben mantener una consistencia elástica mientras están cociendo (ej. tartas, pan, galletas) a fin de no desmenuzarse.
	160	50 ÷ 280	**RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE (a)** Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	Nivel 5	1 ÷ 5	**GRILL:** ***El grill debe utilizarse con la puerta cerrada.*** Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
SUPER Super grill	Nivel 5	1 ÷ 5	**SUPER GRILL:** el horno tiene dos posiciones Grill **Grill : 2140 W** **Grill SUPER : 3340 W**
	200	50 ÷ 280	**TURBOGRILL (a) :** ***La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada.*** Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cociendo.
	Nivel 5	1 ÷ 5	**Grill asador rotativo** Resistencia grill y motor asador. Sirve para realizar asados.
P			Pirolisis

(a) SEGÚN EL MODELO, Función con VARIO FAN : Vario Fan es el exclusivo sistema de funcionamiento desarrollado por Candy para optimizar los resultados de cocción, la regulación de la temperatura y la regulación de la humedad. El sistema Vario Fan modifica automáticamente la velocidad de rotación del ventilador para todo tipo de cocciones en multifunción. Este sistema se activa automáticamente cada vez que es seleccionada una función en el interior del área descrita en el panel de control.

* Programa de prueba según CENELEC EN 50 304 utilizado para la definición de la clase energética

** Programa de prueba según CENELEC EN 50 304

Los modelos U·COOK

Los hornos U·COOK tienen un control electrónico de la velocidad del ventilador que está patentado por Candy y que se llama VARIOFAN. Durante la cocción, este sistema cambia automáticamente la velocidad del ventilador (en el modo multifunción) para optimizar el flujo de aire y la temperature interna del horno.

Soft cook — Todos los hornos U·COOK tienen la función Soft cook .
Esta función permite la distribución de la humedad y de la temperatura. Reduce la perdida de humedad en un 50 %, lo que garantiza un alimento más sabroso y tierno. Esta función es recomendada para cocinar pasteles y pan.

Sprinter — La función Sprinter reduce el tiempo de calentamiento del horno; en sólo 8 minutos alcanza 200°.

Super grill — La función Supergrill dá la posibilidad de aumentar la intensidad del tostado. La potencia Supergrill se incrementa un 50% respecto a un grill convencional.

Algunos hornos vienen equipados con la nueva contrapuerta de cristal la cual tiene una mayor área de cristal y permite un mejor aislamiento.

CONSEJOS DE COCCIÓN

Las temperaturas, así como los tiempos de cocción, se dan a título indicativo para facilitar el buen manejo del aparato. La experiencia personal permitirá más adelante adaptar estos parámetros a los gustos y a las costumbres de cada uno.

Cabe señalar que como más alta es la temperatura de una cocción, más riesgo hay de que se produzcan salpicaduras importantes, favoreciendo así que el horno se ensucie y genere humos. Por ello, a menudo es preferible moderar ligeramente la temperatura de cocción, aunque ello suponga un tiempo de cocción más largo.

Las paredes del horno están equipadas con diferentes niveles numerados empezando desde abajo.

PESCADOS

Recetas	Modo de cocción	Cantidad	°C cocción	Tiempo de cocción	Nivel empezando por abajo
Lubina o Dorada	Conv natural	1kg entero	220° C	30 minutos	1
Rape o Salmón	Conv natural	1kg asado	220° C	30 minutos	1
Filete lenguado	Calor circulante	6 piezas	160° C	15-20 min.	1
Pescado asado	Grill	6 filetes	275° C	2x5 min.	4

VERDURAS - VARIOS

Recetas	Modo de cocción	Cantidad	°C cocción	Tiempo de cocción	Consejos
Coles asadas	Conv natural	6 pers.	200-220° C	1 h	
Empanada	Conv natural		200-220° C	1 hora/kg	
Endivias con gruyere	Calor circulante	6 pers.	180-200° C	25-30 min.	
Soufflé salado/dulce	Calor circulante	6 pers.	180-200° C	50-60 min.	Ø 22
Tomates rellenos	Calor circulante	6-8 pièces	200-220° C	40-45 min.	
Tarta de puerros	Resistencia inf. circulante	6 pers.	220° C	35-40 min.	
Quiche Lorraine	Resistencia inf. circulante	6 pers.	220° C	45-50 min.	
Patatas al gratén con crema de leche	Turbogrill	6 portions	200° C	45 min.	Plato tierra

Todas las cocciones se han realizado en el nivel «1» excepto las cocciones marcadas con el símbolo «» que requieren una cocción a nivel medio.*

CARNES

Es preferible salar las carnes sólo al final de la cocción, porque la sal favorece las salpicaduras de grasa y, con ello, un ensuciamiento rápido del horno y una generación de humo importante. Los asados de carne blanca, cerdo, ternera, cordero y los pescados pueden colocarse en el horno frío. De este modo, la cocción será más larga que con el horno calentado previamente, pero el alimento a cocinar quedará mejor cocido por dentro, porque el calor tendrá más tiempo para propagarse hacia el interior del alimento.

Un buen precalentamiento es siempre garantía de éxito en la cocción de la carne roja.

PARA LAS PARRILLADAS

• Antes de meter en el horno la parrillada: saque la carne de la nevera algunas horas antes de asarla. Colóquela encima de varias capas de papel absorbente: de esta manera quedará mejor soasada, más sabrosa y no habrá riesgo de que quede fría por dentro. Sazone la carne con pimienta y con especias antes de asarla, pero sálela solamente cuando esté cocida. Así quedará mejor soasada y más jugosa. Cubra con un poco de aceite todas las piezas que quiera cocer. Lo mejor es utilizar un pincel largo y plano. Sazónelas después con pimienta y algunas hierbas (romero, etc.).
Meta la parrillada en el horno.

• Durante la cocción: no pinche nunca los alimentos durante su cocción, ni cuando les dé la vuelta: perderían sujugo y la parrillada quedaría seca.

Recetas	Modo de cocción	Cantidad	°C cocción	Tiempo de cocción	Consejos
Pato	Conv natural	1,5 kg	200-220° C	1 h 30 min.	
Pavo	Conv natural	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Oca	Conv natural	3/4 kg	160-180° C	2 - 2 h 30 min.	
Pierna de cordero	Conv natural		200-220° C	15 min./libra	
Pollo asado	Conv natural	1/1,5 kg	220° C	1 h aprox.	
Asado de buey	Conv natural		240° C	15 min./ libra	
Conejo asado	Calor circulante	800-1 kg	200-220° C	50-60 min.	
Buey	Asador	1kg	275° C	15-20 min.	Sin precalentam.
Cordero	Asador	1 kg	275° C	20-25 min.	Sin precalentam.
Cerdo	Asador	1 kg	275° C	45-50 min.	Sin precalentam.
Costilla de cerdo	Grill	6 piezas	275° C	2x8 min.	Dar la vuelta a mitad cocción

Todas las cocciones se han realizado en el nivel «1».

REPOSTERÍA

Evite utilizar moldes brillantes. Reflejan el calor y pueden ser perjudiciales para la cocción de los pasteles. Si los pasteles que prepara se doran demasiado rápido, recúbralos con una hoja de papel sulfurizado o con una hoja de papel de aluminio. ¡Atención! Utilice la hoja de aluminio en el sentido correcto: el lado brillante debe estar de cara al pastel. En el caso contrario, el calor se reflejará en la cara brillante y no penetrará dentro de la comida.
Evite abrir la puerta del horno durante los 20 – 25 primeros minutos de cocción: los soufflés, bollos, bizcochos de Saboya, etc., volverían a bajar enseguida. Para controlar la cocción de sus pasteles, pínchelos en el centro con un cuchillo o con una aguja de hacer punto. Si al sacarla está seca, significa que el pastel está bien cocido. Puede parar la cocción. Si sale húmeda o con partículas de pastel pegadas, continúe la cocción pero bajando ligeramente el termostato para que el pastel termine de cocerse sin quemarse.

Recetas	Modo de cocción	Cantidad	°C cocción	Tiempio	Nivel piso	Consejos
Bollo	Calor circulante	800 grs	200° C	40-40 min.	1	
Pastel de Saboya	Calor circulante		180-200° C	35-40 min.	1	molde Ø 27
Genovesa	Calor circulante		180-200° C	30-35 min.	1	molde Ø 27
Base de tarta	Calor circulante	6 pers.	180-200° C	20-30 min.	1	Ø 27
Hojaldre	Calor circulante	6 piezas	200° C	15-20 min.	1	ex: volaván†
Merengues	Resistencia inf. circulante*	1 placa	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
Pastel St Honoré	Resistencia inf. circulante*	6 piezas	190° C	30-35 min.	1	

** con resistencia inferior circulante, recomendamos un precalentamiento con calor circulante para ganar tiempo.*

ALGEMENE AANWIJZINGEN

De handleiding aandachtig lezen zodat u de oven optimaal kan gebruiken. Wij raden u aan de installatie- en gebruikshandleiding voor een latere raadpleging te bewaren en er, vóór de installatie van de oven, het serienummer van het toestel op te noteren voor de aanvraag van een eventuele interventietussenkomst door de dienst-na-verkoop.

Wanneer uw oven een defect vertoont, mag u deze niet aansluiten of moet u deze van het stroomnet halen en onmiddellijk een beroep doen op een door erkende technische dienst.

Onze aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid geldt niet wanneer u de richtlijnen in deze handleiding niet naleeft.

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

- De onderdelen, die in contact komen met voedsel voldoen aan de EEC richtlijn 89/109.

CE Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 73/23/EEC en 89/336/EEC, vervangen door 2006/95/EC and 2004/108/EC en eventuele wijzigingen.

Verzeker u ervan dat de oven niet is beschadigd. Indien u hieraan twijfelt, dient u de oven niet te gebruiken en direct contact op te nemen met de leverancier. Houdt u het verpakkingsmateriaal van de oven (plastic zakjes, piepschuim en karton) uit de buurt van kinderen. Dit materiaal kan een gevaar opleveren voor kinderen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Het apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor het doel, waarvoor het is ontworpen, d.w.z. het bereiden van voedsel. Elk ander doel, bijvoorbeeld als verwarming, is onjuist gebruik van de oven en gevaarlijk.
  De fabrikant is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade ten gevolge van een onjuist, verkeerd of onverstanding gebruik van de oven.
- Tijdens gebruik zijn alle accesoires heet, zorg ervoor dat u deze niet aanraakt.
- **Bij het gebruik van elk elektrische apparaat dienen verschillende regels in acht genomen te worden:**

- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen of voeten aan;
- Gebruik het apparaat niet indien u geen schoeisel draagt;
- Zorg ervoor dat kinderen en/of onbevoegde personen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken;
- Gebruik geen adapters, tussenverbindingen en/of verlengsnoeren;
- Zet het apparaat bij hapering of siechte werking af en ga er niet aan sieutelen.
  De kabel dient bij beschadiging direct vervangen te worden en wel op de volgende wijze:
- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de gehele elektrische installatie uit;
- Verwijder de kabel en vervang hem door een even lange nieuwe, (van het type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F). Deze kabel moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat;
- Dit dient door een technische specialist uitgevoerd te worden;
- De aarde-draad (geel/groen) moet 10 mm langer zijn dan de andere draden.

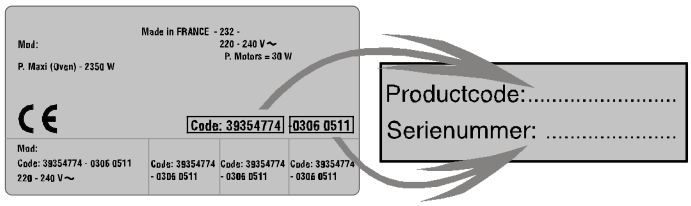
Voor reparaties aan het apparaat dient u zich uitsluitend tot een officiële technische service te wenden, alwaar u originele onderdelen kunt bestellen. Indien al hetgeen hierboven niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd worden.

- De oven die u net aanschafte, bezit bepaalde technische kenmerken en u mag onder geen enkel beding wijzigingen aan dit toestel aanbrengen.
- U mag nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om de oven schoon te maken.
- Geen brandbare producten in de oven bewaren; ze kunnen ontvlammen bij het onvrijwillig aanzetten van de oven.
- U mag niet op de ovendeur leunen en u mag er ook geen kinderen op laten zitten.
- U moet hittebestendige ovenwanten gebruiken om een schotel in de oven te plaatsen of eruit te halen.
- Het gebruik van dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of tekort van ervaring en kennis, tenzij er toezicht of instructie is van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten worden gehouden worden, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

AANBEVELINGEN

- Na elk gebruik voert u een klein onderhoud uit zodat het schoonmaken van de oven gemakkelijker verloopt.
- De ovenwanden niet bekleden met aluminiumfolie of wegwerpverpakkingen die in de handel verkrijgbaar zijn. De aluminiumfolie of eender welke andere bescherming die rechtstreeks in contact komt met de verwarmde lak, kan smelten en de lak van de moffel beschadigen.

Indetificatie plaatje (bevind zich aan de zijkant van de oven)



- Om een buitensporige vervuiling van uw oven evenals sterke rookgeuren te vermijden, raden wij u aan de oven op een niet al te hoge temperatuur te gebruiken. Het is verkieslijk om de baktijd te verlengen en de temperatuur iets lager in te stellen.
- Naast de bij de oven geleverde accessoires raden wij u aan enkel schotels en bakvormen te gebruiken die tegen zeer hoge temperaturen bestand zijn.

INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoording van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie. De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie.Het meubel waarin de oven in te bouwen is, moet vervaardigd zijn in materialen die bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 70°C. ***De oven kan in de hoogte geplaatst worden in een kolom of ingebouwd worden onder het werkvlak.*** **Vóór de plaatsing plaatsing:** u moet voor een goede verluchting van de inbouwniche zorgen zodat de voor de afkoeling en bescherming van de interne organen noodzakelijke luchtcirculatie gewaarborgd is. Hiervoor moet u de op laatste pagina verduidelijkte openingen aanbrengen volgens het inbouwtype.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

DE ELEKTRISCHE AANSLUITING MOET DOOR EEN ERKENDE INSTALLATEUR OF EEN TECHNICUS MET EEN GELIJKAARDIGE KNOWHOW UITGEVOERD WORDEN.

De installatie waarin het toestel te plaatsen is, moet conform de geldende norm in het land van installatie zijn. Wijst elke aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid af bij het niet naleven van deze vereiste.

De aansluiting op het net dient te gebeuren aan de hand van een geaard stopcontact of via een voorziening voor omnipolaire stroomonderbreking.

De installatie moet met gepaste zekeringen beschermd worden en een bedrading van een voldoende doorsnede krijgen voor een normale voeding van het toestel.

AANSLUITING:

Dit toestel is uitgerust met een snoer waarbij er enkel een aansluiting kan gebeuren met een spanning van 230 V~ tussen fases of tussen fase en neutraal.

De aansluiting moet in overeenstemming gebeuren nadat u het volgende controleerde:

- de voedingsspanning op de teller,
- de regeling van de hoofdschakelaar.

De beveiligingsdraad van het snoer (groen/geel) die op de Aardklem van het toestel aangesloten is, moet ook op de Aardklem van de installatie aangesloten zijn.

Opgepast:

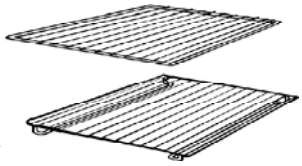
- **U moet een professional gebruiken om na te gaan of de aarding van de installatie overloopt voordat u met de aansluiting verder gaat.**
- **Onze aansprakelijkheid en verantwoordelijkheid is niet van toepassing voor eender welke incidenten of de eventuele gevolgen ervan die kunnen optreden door het gebruik van een toestel dat niet op een aarding aangesloten is of dat op een aarding met een defecte overloop aangesloten werd.**

OPMERKING: *U mag niet vergeten dat het toestel een tussenkomst van de DNV kan vereisen. U moet er ook op letten dat het stopcontact zo geplaatst wordt dat u het snoer kan uittrekken wanneer de oven uit de niche gehaald is.* **Snoer:** *wanneer het snoer te vervangen is, raden wij u aan dit door de dienst-na-verkoop of een persoon met een gelijkaardige knowhow te laten uitvoeren.*

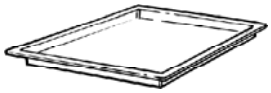
UITRUSTING VAN DE OVEN
Afhankelijk van het model

Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.

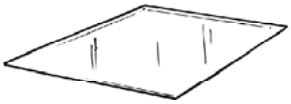
Het schotelrooster dient meer bepaald voor het grillen. Dit wordt meestal samen met de lekbak gebruikt. *Dankzij hun speciaal profiel blijven ze steeds horizontaal, zelfs wanneer ze maximaal uitgetrokken zijn. Er bestaat geen enkel risico op het schuiven of overlappen van de gerechten.*



De Lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen. Deze wordt slechts gebruikt in de modus Grillen, Draaispit of Turbogrill, afhankelijk van het model. Voor alle andere bakwijzen moet u deze uit de oven halen. De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling, vetverspreiding en een snelle vervuiling van de oven voordoen.



De Bakplaat moet geplaats worden in de geleiders aan de zijkant van de oven. De bakplaat is o.a. voor het bakken van koekjes, friet enz.. Plaats de plaat NOOIT op de bodem van de oven.

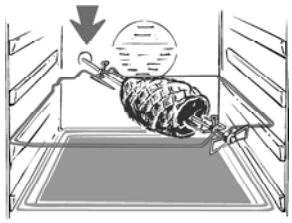


Wanneer u de oven gebruikt, moet u alle niet benutte accessoires uit de oven verwijderen.

De grillpan wordt in combinatie met de lekbak gebruikt voor alle soorten grillgerechten. Een handgreep wordt meegeleverd om het geheel uit de oven te kunnen nemen zonder dat u zich brandt. Laat de handgreep nooit in de oven liggen.

HET DRAAISPIT Afhankelijk van het model

Bij het draaispit moet er niet voorverwarmd worden.
Het bakken met het draaispit gebeurt met een gesloten deur



KOOKTIJDEN

Op pagina 28 - 29 vindt u de aanbevolen kooktijden en temperaturen. Houdt u deze gegevens aan als u de eerste keer een gerecht gaat bereiden in uw oven. U kunt deze tijden en temperaturen echter aanpassen aan uw eigen ervaringen. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om onprettige luchtjes uit de oven te verwijderen

GRILLEREN

Grilleren maakt het mogelijk het voedsel snel een diepe bruine kleur te geven. Afhankelijk van de grootte van uw gerecht raden wij u aan dit op het vierde niveau te zetten.
Bijna elk voedsel kan worden bereid onder de grill afgezien van erg mager vlees of.een rollade. Vlees en vis dat u gaat grillen, dient u eerst licht tebestrijken met olie.

ONDERHOUD VAN DE OVEN.

- **De oven laten afkoelen voordat u deze manueel schoonmaakt.**
- **Nooit schuurmiddelen, metalen sponsjes of snijdende voorwerpen gebruiken om de oven schoon te maken. Zo beschadigt u namelijk onherroepelijk de lak.**
- **Enkel zeepwater of vloeibare middelen met ammoniak gebruiken.**

DE GLAZEN ONDERDELEN
Wij bevelen u aan om na elk gebruik het glas van de ovendeur schoon te maken d.m.v. absorberend papier. Indien er teveel vetspatten op zitten kan u deze nadien met een uitgewrongen spons en een schoonmaakmiddel reinigen en daarna spoelen. Nooit schuurmiddelen of snijdende voorwerpen gebruiken.
DE DICHTING VAN DE OVENDEUR
Bij grote vervuiling moet u de dichting van de ovendeur met een lichtjes vochtige spons schoonmaken.
DE ACCESSOIRES
Deze moet u met een spons en wat zeepwater schoonmaken. Spoelen met helder water en afdrogen. Schuurmiddelen zijn steeds te vermijden.
DE LEKBAK
Na het grillen de lekbak uit de oven halen. De vetten in een recipiënt gieten. De lekbak wassen en spoelen in warm water met een spons doordrenkt van detergent. Indien de resten blijven kleven de lekbak in water met een schoonmaakmiddel laten weken. Deze kan natuurlijk ook in de vaatwasser of met een product dat in de handel verkrijgbaar is, schoongemaakt worden. Een vuile lekbak nooit opnieuw in de oven plaatsen.
Een lekbak nooit een pyrolysecyclus laten doorlopen.

OVENVERLICHTING

Het toestel van de stroomtoevoer halen voor u de verlichting schoonmaakt of de lamp vervangt.
De lamp en zijn bescherming zijn vervaardigd uit materialen die zeer warmtebestendig zijn.

Kenmerken van de lamp:
230 V~ - 25 W - Huls E 14 -Temperatuur 300°C

Voor het vervangen van de lamp volstaat het:
. de glazen bescherming te verwijderen,
. de lamp weg te nemen,
. deze te vervangen door een identiek model: zie bovenstaande kenmerken,
. na vervanging van de defecte lamp, de glazen bescherming terug te plaatsen.

Dit is een nieuw verlichtings systeem deze vervangt de traditionele verlichting.
14 LED lampjes zitten geintegreerd in de deur. Deze produceren witte hoogwaardige verlichting welke er voor zorgt dat u goed in de oven kunt kijken, helder en zonder schaduw.

Voordelen :

U·SEE systeem, afgezien van het perfect verlichten van de oven is de levernsduur langer, makkelijk te onderhouden en bespaard het ook nog eens energie.
- Perfect zicht
- Langere levensduur
- Erg laag energieverbruik, -95% vergeleken met de traditionele verlichting.

"Apparaten met witte LED verlichting van 1M Klasse volgens IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (gelijkwaarig aan EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); maximale afgifte licht sterkte λ459nm < 150uW. Niet rechtstreeks waargenomen met optische instrumenten".

ZELFREINIGENDE OVENWANDEN Afhankelijk van het model

Als extra optie zijn voor alle modellen speciale zelfreinigende ovenwanden met een micro-poreuse beschermlaag verkrijgbaar. Met deze ovenwanden hoeft u uw oven niet meer met de hand schoon te maken. Het vet dat tijdens het bereiden van uw voedsel tegen de wanden aan komt, wordt door de micro-poreuse beschermlaag afgebroken en de katalytische wanden zetten het om in gas. Bovenmatig spatten kan desondanks de poriën verstoppen en daardoor de zelfreiniging hinderen. Dit kan worden hersteld door de lege oven ongeveer 10-20 minuten op de maximum temperatuur aan te zetten.
Gebruik geen bijtende middelen, metalen sponsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische schoonmaakmiddelen, deze kunnen permanente schade toebrengen aan de katalytische wanden.
Wij raden u aan om diepe bakplaten te gebruiken of een vangschaal onder de grill te plaatsen, wanneer u vettig voedsel bereid. Indien de wanden zodanig met vet zijn bedekt, dat de katalytische reining niet langer effectief is, dient u dit vet met een zachte doek of spons doordrenkt in heet water schoon te maken. De wanden moet poreus gehouden worden voor een doelmatige reiniging.

N.B.: Alle zelfreinigende ovenwanden, die momenteel verkrijgbaar zijn hebben een levensduur van ongeveer 300 uur. U dient deze dus na ongeveer 300 uur te vervangen.

HET SCHOONMAKEN VAN DE OVEN : PYROLYSE

De Pyrolyse schoonmaak methode is een methode welke d.m.v. hoge temperaturen vuil verwijderd. De rook welke ontstaat wordt door de doorgang van een katalysator gereinigd.
De oven deur is beveiligd zodat deze niet kan worden geopend tijdens de pyrolyse. De pyrolyse kan een lichte geur veroorzaken in de keuken afhankelijk van de ventilatie..

BELANGRIJK:

Voordat u de pyrolyse methode gaat gebruiken:
- verwijder alle accessoires uit de oven; deze zullen als u ze niet verwijderd beschadigen tijdens het gebruik van de pyrolyse methode
- Verwijder alle losse en grote delen etensresten, deze kunnen namelijk vlamvatten door de hitte van de pyrolyse methode.
- Sluit de oven deur.
- Als uw kookplaat boven de oven is geïnstalleerd, gebruik dan NOOIT de gaspitten of elektrische kookzones tijdens de pyrolyse schoonmaak methode.
- Wij adviseren u om geen schoonmaak middelen te gebruiken bij het reinigen van de oven.
- De pyrolyse methode laat een witte laag op de oven wand achter, wacht tot de oven is afgekoeld, daarna kunt u de laag verwijderen met een vochtige spons.

Opmerking:
- ***U bespaart energie door de oven direct na gebruik schoon te maken. U maakt dan gebruik van de overgebleven hitte van de oven.***

- De pyrolyse oven is voorzien van een ventilator, deze beschermd het bedieningspaneel en electronica tegen oververhitting.
  Hij schakelt in als de pyrolyse reiniging hoge temperaturen bereikt, en blijft ventileren totdat de oven weer op de juiste temperatuur is.

1. Draai de keuze knop naar de P Postitie

Op het display komt nu « ECO » of « SUP » te staan

2. De vooraf ingestelde tijd is 1.30 uur, dit kan varieeren van 1.30 uur (Eco mode) tot 2 uur (Sup mode) via de programmatoetsen « + » or « - ». Als de oven erg vuil is, raden wij u aan de tijd te verhogen naar 2 uur, als de oven minder vuil is kunt u de tijd reduceren naar 1.30 uur

3. Het is mogelijk om de starttijd van de pyroclean uit te stellen door de eindtijd te veranderen via de programmaknop

4. na een paar minuten, als de oven een hoge temperatuur heft bereikt, zal de deur automatisch op slot gaan.

5. De pyroclean cyclus kan op elk moment beëindigd worden door de functieknop naar '0 ' te draaien OFF zal voor 3 sec in het display verschijnen

6. Als de pyroclean klaar is, zal de pyrolyse auitomatisch uitschakelen. Op het display komt dan <<END>> te staan totdat de deur opslot gaat dan verschijnt <<0- - n >>

7. U kunt de functie keuze knop tnaar de <<0>> stand maar de temperatuur is nogsteeds hoog, 0- - n staat in het diplay dit betekend dat de deur nog opslot is.

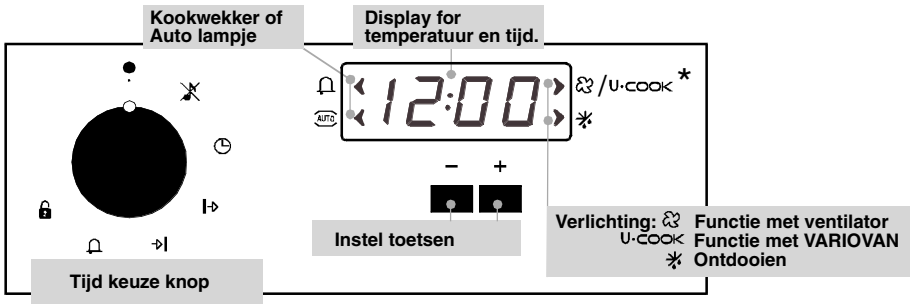
SERVICE DIENST

Alvorens u de Service Dienst belt
Indien de oven niet werkt, raden wij u aan:
— na te gaan of het apparaat goed is aangesloten.

Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:
— haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar
— gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen
— bel de Service Dienst
Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval.
Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen., welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt.
Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishuidelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan. De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijderingvan dit product, neemt u contact op met uw gemeenlijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

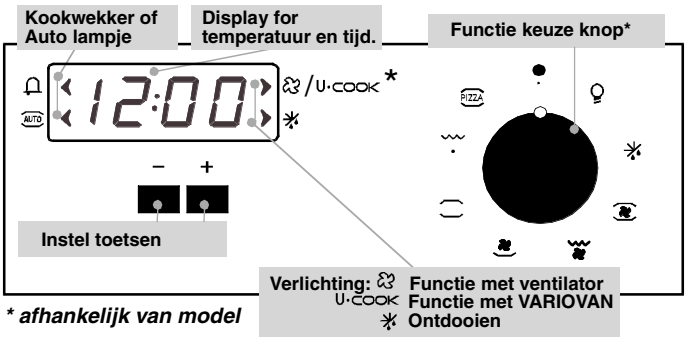
GEBRUIK VAN HET ELECTRONISCHE PROGRAMMA



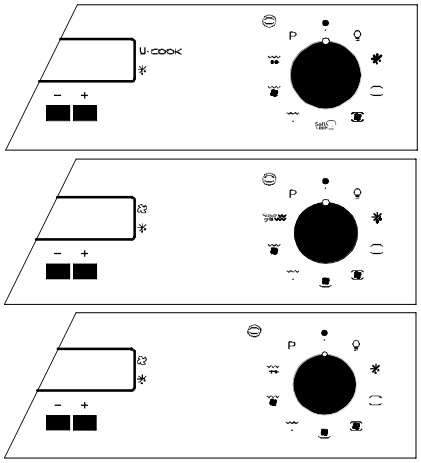
LET OP! **Het eerste wat u moet doen als de oven is geinstalleerd of na een stroomstoring is de tijd instellen (dit kunt u herkennen aan de knipperende 12:00)**

FUNCTIE	HOE IN WERKING STELLEN?	HOE UITSCHAKELEN?	WAT DOET HET?	WAAR IS HET VOOR BEDOELD?
Stille stand	• Draai de linker keuze knop naar de "Stille stand"	• Draai de keuze knop naar de UIT positie.	• Mogelijkheid tot uitschakelen van het geluid van de kookwekker	• Het uitschakelen van het geluid van de kookwekker.
Tijd instellen	• Draai de linker keuze knop op de positie "tijd instellen" • gebruik de "+" en "- " om in te stellen.	• Draai de keuzee knop naar de UIT positie	• Instellen van de tijd welke op het display verschijnt.	• Om de tijd in te stellen. Tip. Stel altijd eerst de tijd in als de oven is geinstalleerd of na een stroomstoring (knipperende 12:00)
Kooktijd instellen	• Draai de rechter keuze knop naar een kookfunctie. • Draai de linker keuze knop naar de positie "kooktijd instellen" • Stel de kooktijd in dmv de "+"en de "-". • Lampje Auto gaat branden	• Als de kooktijd is verstreken schakeld de oven automatisch uit en gaat er een aantal seconden een alarm klinken. Om het koken vroegtijdig te beeindigen, stel de tijd in op 00:00 door de linkerknop naar "kooktijd instellen" te draaien en met de "+"en "-" in te stellen.	• Instellen van de kooktijd bij een gekozen recept. • Als de kooktijd is ingesteld kunt u de actuele tijd weer zien door rechterknop op UIT te zetten.	• Voor het koken van de gewenste recepten
Kooktijd einde	• Draai de rechterknop op een kookfunctie. • Draai de linkerknop op "Kooktijd einde" • Stel de tijd in dmv de "+"en de "-" • het lampje auto gaat branden.	• Als de ingestelde tijd verstreken is gaat de oven automatisch uit. • Om het programma vroegtijdig te stoppen draaid u de knop naar UIT.	• Mogelijkheid tot instellen van de eindtijd van een programma. • Om de kooktijd te bekijken draaid u de knop naar "Kooktijd einde"	• Deze functie is bedoeld om vooruit te plannen. Biiv. het gerecht moet 45 min koken en klaar zijn om 12:30; u stelt de kooktijd in op 45 min en de Kooktijd einde om 12:30. **Het koken begint dan automatisch om 11:45 en zal stoppen als de gewenste kooktijd voorbij is en vervolgens gaat de oven automatisch uit**
Kookwekker	• Draai de linker knop op de "kookwekker" • Stel de tijd in met de "+'en de "-"	• Stel de tijd op 00:00 in door de linker knop op "kookwekker" te draaien en gebruik de "+"en "-"	• Laat een alarm klinken voor een paar seconden aan het einde van de ingestelde tijd.	• Gebruik maken van de oven als alarm terwijl de oven uitgeschakeld is.
Kinderslot	• Draai de linker knop naar "kinderslot" Druk vervolgens 3 sec. op de "+" toets. • kinderslot actief STOP verschijnt in het display	• Draai de linker knop naar "kinderslot" Druk vervolgens 3 sec. op de "+" toets. • STOP verdwijnt in het display	• De oven kan niet gebruikt worden.	• Handig en veilig als er kinderen in huis zijn.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN



** afhankelijk van model*



200° *Het lampje "°" van de temperatuur indicatie knippert totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.*

HOT *HOT: Als het kookprogramma is beeindigd en de oven nog heet is zal << HOT>> in het diplay verschijnen, afgewisseld met de tijd, ook als de twee keuze knoppen op uit staan.*

Programma knop	Standaard	Thermostaat knop	**Functie** Afhankelijk van het model
			Activeert de ovenverlichting
			ONTDOOIEN Werking van de bakturbine die de hete lucht in de ovenruimte stuwt. Ideaal voor het ontdooien van voedingswaren vóór het bakken
**	220	50 ÷ 280	**NATUURLIJKE CONVECTIE** Tegelijkertijd gebruiken van de boven- en onderweerstanden. Wij raden aan de oven een tiental minuten voor te verwarmen. Uitermate geschikt voor alle traditionele bakmethodes en voor het bakken van rood vlees, rosbief, schapenbout, wild, brood, papilloten en bladerdeeg. Het te bereiden gerecht en de schotel op een rooster plaatsen en op het middenschap zetten.
*	200	50 ÷ 280	**HETELUCHTCIRCULATIE (a)** Tegelijkertijd gebruiken van de boven- en onderweerstanden en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor het bakken van gevogelte, gebak, vis, groenten, … De warmte dringt beter in het gerecht door en vermindert de baktijd evenals de tijd die nodig is om voor te verwarmen. U kan gecombineerd bakken met al dan niet identieke bereidingen op één of twee schappen. Deze bakwijze garandeert een gelijkmatige verdeling van de warmte in de oven en vermengt de geuren niet. Een tiental minuten extra voorzien voor het gecombineerd bakken
Soft cook	160	50 ÷ 280	**SOFT COOK (a)** Zachte kook functie is voor banket en brood. Met dank aan de verlaagde ventilatorsnelheid, verhogen de interne dampen. Dit zorgt voor optimale condities voor het koken/bakken van voedsel dat elastisch moet blijven. Bijv: Cake en brood.
	160	50 ÷ 280	**VLOER GECOMBINEERD MET HETELUCHTCIRCULATIE (a)** De onderste weerstand werkt samen met de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor taarten met sappig fruit, gebakken, quiches en pasteien. Zo voorkomt men het uitdrogen van de eetwaren en bevordert men het rijzen van cakes, brooddeeg, enz. Het bakken gebeurt langs de onderzijde. Het rooster op het onderste schap zetten
	Level 5	1 ÷ 5	**GRILL**: ***U moe moet de grill met een gesloten deur gebruiken.*** Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak
SUPER Super grill	Level 5	1 ÷ 5	**De oven heeft twee posities grill :** **Grill : 2140 W Super Grill : 3340 W**
	200	50 ÷ 280	**TURBOGRILL (a) :** ***U moet de turbogrill grill met een gesloten deur gebruiken*** Gebruiken van de bovenweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Voor rood vlees is voorverwarmen noodzakelijk, voor wit vlees is dit nutteloos. Ideaal voor het grillen van dikkere stukken, het braden van grote stukken, zoals varkensgebraad, gevogelte, Het te bakken gerecht rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven op middenhoogte plaatsen. De lekbak onder het rooster schuiven om zo de vetten op te vangen. Zeker zijn dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Halfweg het te bakken stuk omdraaien.
	Level 5	1 ÷ 5	**Plateau positie** Inwerkingstelling van de grill/draaimotor van het spit. Voor gerechten aan het spit of roosteren.
P			Pyrolyse

(a) Afhankelijk van het model - Functie met Vario Ventilatie - Vario Ventilatie is een exclusief sijsteem ontwikkeld bij Candy om het kookresultaat, temperatuur en luchtmanagement te optimaliseren. Het Vario ventilatiesysteem is een zelfactiverend systeem welke automatisch de ventilator snelheid veranderd als de functie is geselecteerd.

* Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304. ** Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304
ter bepaling van de energie efficiency klasse

De U·COOK Modellen

U·COOK ovens hebben een electronisch gecontroleerde ventilator snelheid, genaamd VARIOVAN. Tijdens het koken word de sneldheid van de ventilator automatisch aangepast (multifunctionmode) om zo de luchtstroom en temperatuur in de ovenruimte te optimaliseren

Soft cook — Alle U·COOK ovens hebben de Softcook functie Soft cook Dit regeld de temperatuur en vochtgehalte. Het reduceerd het verlies van 50%, dit garandeerd dat het voedsel luchtiger is en beter smaakt.

Sprinter — Dit is een delicate kookmethode en uitermate geschikt voor het bakken van brood en gebak.

Super grill — Dit geeft de mogelijkheid om het nivo van grillen in te stellen, tot 50% meer vermogen in vergelijking met de traditionele multifunctionele oven.

Sommige ovens ziijn voorzien van de nieuwe deur WIDE DOOR deze heeft een groter venster voor makkelijk onderhoud en een betere thermische isolatie.

RAADGEVINGEN BIJ HET BAKKEN

De baktemperaturen en -tijden zijn louter informatief om de werking van het toestel te vergemakkelijken. De persoonlijke ervaring laat dan toe deze instellingen naar eigen smaak en gewoonte af te stellen.
Wij merken echter op dat hoe hoger de baktemperatuur is, hoe groter de kans op aanzienlijke spatten en hoe groter de vervuiling van de oven en de mogelijkheid op rookvorming zalzijn. Het is dus vaak verkieslijk om de baktemperatuur te matigen, zelfs wanneer dit een langere baktijd inhoudt.

De ovenwanden zijn voorzien van verschillende niveaus die van beneden naar boven genummerd zijn.

VIS

Recepten	Bakwijze	Hoeveelheid	Bak°C	Baktijd de cuisson	Schapniveau van onderuit
Baars of brasem	Naturrl. conv.	1kg volledig	220° C	30 minuten	1
Zeeduivel of zalm	Naturrl. conv.	1kg gestoofd	220° C	30 minuten	1
Tongfilet	Hete lucht	6 stukken	160° C	15-20 min	1
Gegrilde vis	Grill	6 filets	275° C	2x5 min	4

GROENTEN - DIVERS

Recepten	Bakwijze	Hoeveelheid	Bak°C	Baktijd	Tips
Gestoomde kolen	Natuurl. conv.	6 pers.	200-220° C	1 u	
Bladerdeegpastei	Natuurl. conv.		200-220° C	1 uur/kg	
Witloof in kaas	Hete lucht	6 pers.	180-200° C	25-30 min	
Zout/zoete soufflé	Hete lucht	6 pers.	180-200° C	50-60 min	Ø 22
Gevulde tomaten	Hete lucht	6-8 stukken	200-220° C	40-45 min	
Flamiche met prei	Vloer/hete lucht	6 pers.	220° C	35-40 min	
Quiche Lorraine	Vloer/hete lucht	6 pers.	220° C	45-50 min	
Gratin dauphinois	Turbogrill	6 portie	200° C	45 min.	Oval schotel

Al het bakken gebeurde op schapniveau «1» uitgezonderd het bakken dat gemarkeerd werd met het symbool «», wat u in het midden moet bakken.*

VLEES

Wij raden aan het vlees pas te zouten op het einde van het bakken omdat zout het vet activeert en dus zorgt voor een snellere vervuiling van de oven en aanzienlijke rookontwikkeling. De gebraden van wit vlees, varken, kalf, lam en vis kunnen in een koude oven geplaatst worden. Het bakken gaat hier iets trager dan bij een reeds voorverwarmde oven, maar gebeurt beter in het midden van het te bakken stuk aangezien de warmte meer tijd heeft om tot het midden van de eetwaren door te dringen.

Goed voorverwarmen ligt steeds aan de basis van een goed gebraden stuk rood vlees.

OM TE GRILLEN

• Voordat u het grillstuk in de oven stopt:

Het vlees enkele uren voor het grillen uit de koelkast nemen. Wij raden u aan dit op laagjes absorberend papier te leggen : het bruint makkelijker, blijft sappiger en blijft niet koud aan de binnenzijde.

Het vlees kruiden voor u het op de grill legt, maar het zout slechts gebruiken na het bakken, want anders zal het vlees slecht bruinen en minder sappig zijn. Alle te bakken stukken met een beetje olie insmeren. Het best gebruikt u een lang en vlak penseel. Vervolgens met peper en enkele kruiden (tijm, …) besprenkelen.

Het grillstuk in de oven stoppen.

• Tijdens het bakken:

Nooit in de eetwaren prikken tijdens het bakken , ook niet wanneer u ze omdraait: het sap loopt eruit en het vlees wordt droog.

Recepten	Bakwijze	Hoeveelheild	Bak°C	Baktijd	Tips
Eend	Natuurl. conv.	1,5 kg	200-220° C	1 u 30 min.	
Kalkoen	Natuurl. conv.	5/6 kg	160-180° C	2 u 30 - 3 u	
Gans	Natuurl. conv.	3/4 kg	160-180° C	2 - 2u 30 min.	
Schapenbout	Natuurl. conv.		200-220° C	15 min./pond	
Gebraden kip	Natuurl. conv.	1/1,5 kg	220° C	ongeveer 1 u	
Rundgebraad	Natuurl. conv.		240° C	15 min/pound	
Gebraden konijn	Hete lucht	800-1 kg	200-220° C	50-60 min.	
Rund	Draaispit	1kg	275° C	15-20 min.	Zonder voorverwarming
Lamp / schaap	Draaispit	1 kg	275° C	20-25 min.	Zonder voorverwarming
Spiesen	Grill	6 stukken	275° C	2x8 min.	Halverwege draaien
Varkensrib	Grill	6 stukken	275° C	2x8 min.	Halverwege draaien

Al het bakken gebeurde op schapniveau “1”.

GEBAK

U moet steeds vermijden om glanzende vormen te gebruiken, aangezien deze de warmte weerkaatsen en het bakken van de taart nadelig kunnen beïnvloeden. Wanneer uw taarten te vlug goudbruin bakken, moet u ze met een vel perkament- of aluminiumpapier bedekken. Opgepast: u moet het aluminiumpapier wel langs de juiste zijde gebruiken: de glanzende zijde moet naar de taart gericht zijn. Is dit niet het geval, dan zal de warmte op het glanzende oppervlak weerkaatsen en niet tot de kern van het gerecht doordringen. U moet ook vermijden de ovendeur tijdens de eerste 20 tot 25 minuten te openen: de soufflés, taarten, koekjes, gebakjes kunnen invallen. Om het bakken van uw gebak te controleren, moet u in de kern met een mes of een breinaald prikken. Wanneer deze er droog uitkomt, is uw taart klaar. U kan de oven dan stoppen. Wanneer het mes er vochtig of met enkele taartdeeltjes uitkomt, moet u blijven bakken maar met een lichtjes lagere temperatuur zodat de taart blijft bakken zonder aan te branden.

Recepten	Bakwijze	Hoeveelheid	Bak°C	Baktijd	Schapniveau	Tips
Cake	Natuurl. conv.	1,5 kg	180-200° C	50+60 min.	1	
Vruchtenclafoutis	Natuurl. conv.	6 pers.	200-220° C	40-50 min.	1	Ø 27
Quadre - quarts	Natuurl. conv.	1,5 kg	200-220° C	45-50 min.	1	
Versierde taart	Natuurl. conv.	for 6	200-220° C	40-45 min.	1	Ø 27
Brioche	Hete lucht	800 grs	200° C	40-40 min.	1	
Savoie - taart	Hete lucht		180-200° C	35-40 min.	1	vorm Ø 27
Génoise	Hete lucht		180-200° C	30-35 min.	1	Vorm Ø 27
Crèmevulling	Hete lucht	40 stukken	190° C	35 min.	1 / 3	2 platen
Tartbodem	Hete lucht	6 pers.	180-200° C	20-30 min.	1	Ø 27
Bladerdeeg	Hete lucht	6 stukken	200° C	15-20 min.	1	vb: Hapjes
Schuimgebakje	Vloer / hete lucht*	1 plaat	80-85° C	4 u 30	1	profiterolen
Vruchtentaart	Vloer / hete lucht*	6 pers.	220° C	35-40 min.	1	
St Honoré	Vloer / hete lucht*	6 stukken	190° C	30-35 min.	1	

* Bij de combinatie vloer/hete lucht raden wij aan met hete lucht voor te verwarmen zodat u tijd wint.

ALLGEMEINE HINWEISE

• Lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltene Bedienungsanleitung ausführlich durch. Sie liefert wichtige Hinweise für die Installation, die Bedienung und die Pflege sowie einige Tipps zum optimalen Gebrauch Ihres Ofens. Bewahren Sie diese Unterlagen an sicherer Stelle auf, damit Ihnen diese Informationen auch zukünftig jederzeit zur Verfügung stehen.

Wir können keine Haftung für eventuelle Schäder übernehmen, die durch Mißachtung der folgenden Anweisungen entstehen sollten.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

- Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

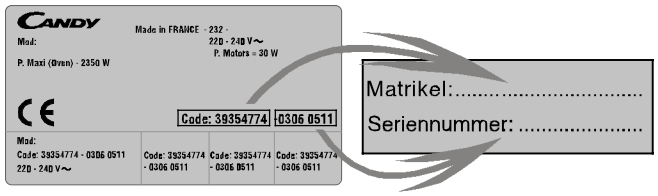
CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch 2006/95/CE bzw. 2004/108/CE, und deren nachträglichen Veränderungen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen.
  Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.
  Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:
- Während der Benutzung wird der Backofen naturgemäß heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht zu berühren.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Das Gerät nicht barfuß bedienen.
- Verhindern Sie, dass Kinder oder unfähige Personen unbeaufsichtigt am Gerät hantieren.
- Bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.
- Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muss der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muss vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
  Die Missachtung der vorgenannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- Der Ofen, den Sie erworben haben, zeichnet sich durch bestimmte technische Eigenschaften aus; auf keinen Fall dürfen Änderungen an der Ausstattung vorgenommen werden.
- Benutzen Sie niemals Dampf- oder Hochdruckvorrichtungen zum Reinigen des Ofens!
- Lagern Sie keine entflammbaren Gegenstände im Ofen; sie könnten verbrennen, wenn der Ofen unbeabsichtigt eingeschaltet wird!
- Stützen Sie sich nicht an der Ofentür ab und stellen Sie sicher, dass keine Kinder sich darauf setzen!
- Benutzen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Gerichte in den Ofen stellen oder daraus herausnehmen!
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

EMPFEHLUNGEN

- Den Ofen nach jeder Benutzung reinigen - dies begünstigt die vollständige Reinigung der Pyrolyse.
- Um eine übermäßige Verschmutzung des Ofens sowie den daraus resultierenden starken Rauchdunst zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, den Ofen nicht bei zu hohen Temperaturen zu nutzen. Es ist günstiger, die Garzeit zu verlängern und die Temperatur ein wenig zu senken.
- Wir empfehlen Ihnen, außer den mitgelieferten Zubehörteilen nur Bleche und Backformen zu verwenden, die sehr hohen Temperaturen widerstehen.



- Niemals die Backofenwände mit Aluminiumpapier ausschlagen. Das in direktem Kontakt mit den erhitzten Teilen stehende Aluminiumpapier könnte schmelzen und das Email des Muffels zerstören.

INSTALLATION

Der Einbau erfolgt auf Kosten des Endverbrauchers. Der Hersteller ist von diesem Dienst entbunden. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muss entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann. Das Möbelstück, welches den Ofen aufnehmen soll, muss gegen Temperaturen von mindestens 70°C beständig sein. **Der Ofen kann in einen säulenförmigen Hohlraum oder unter eine Arbeitsfläche eingebaut werden.**

Vor dem festen Einbau des Ofens: Bei jedem Einbau muss sichergestellt werden, dass der Ofenraum gut gelüftet wird, damit die Kaltluftzufuhr zur Kühlung und zum Schutz der Innenflächen des Ofens gewährleistet werden kann. Bohren Sie hierfür anhand der Zeichnungen auf Seite 50 je nach Einbauweise die entsprechenden Öffnungen ein.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS MUSS VON EINEM ZUGELASSENEN ELEKTRIKER ODER EINEM ÄHNLICH QUALIFIZIERTEN TECHNIKER HERGESTELLT WERDEN.

Die Hausinstallation, an die das Gerät angeschlossen wird, muss entsprechend den geltenden Normen des Landes ausgeführt werden, wo dieses zum Einsatz kommt.
Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die auf Missachtung dieser Bestimmung zurückzuführen sind.
Der Anschluss an die Stromversorgung muss über eine geerdete Wandsteckdose oder mittels eines omnipolaren Ausschalters mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm hergestellt werden.
Der elektrische Anschluss muss durch geeignete Sicherungen geschützt sein; der Kabelquerschnitt muss groß genug sein, um eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Gerätes zu ermöglichen.
ANSCHLUSS: Der Ofen ist mit einem Versorgungskabel ausgestattet, das ausschließlich für eine Spannung von 230 V WS zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Nulleiter geeignet ist.
Der Anschluss muss entsprechend der Skizze auf der nächsten Seite ausgeführt werden, nachdem
• die auf dem Zähler angezeigten Einspeisespannung
• und die Auslegung des Ausschalters für den Stromkreis geprüft worden sind.
Der gelb-grüne Erdungskabel, das an einem Ende an den Erdungskontakt des Gerätes angeschlossen ist, muss am anderen Ende mit dem Erdungskontakt der Stromquelle verbunden sein.

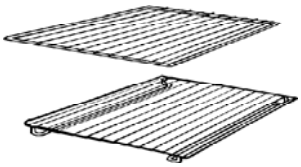
Warnung:
• Vor der Inbetriebnahme lassen Sie die Kontinuität der Erdverbindung von einem Elektriker überprüfen!
• Der Hersteller kann nicht für Unfälle oder Schäden haftbar gemacht werden, die auf fehlende oder unsachgemäße bzw. unterbrochene Erdung zurückzuführen sind.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass der Ofen ggf. auch einmal instandgesetzt oder gewartet werden muss. Um diese Arbeiten zu erleichtern, sorgen Sie dafür, dass die Steckdose sich an einer Stelle befindet, wo es möglich ist, den Ofen zu bewegen, ohne die Stromversorgung unterbrechen zu müssen.
Stromkabel: Das Stromkabel darf ausschließlich durch unseren Kundendienst oder durch einen qualifizierten Servicetechniker ausgewechselt werden.

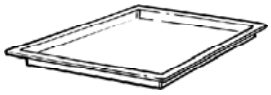
OFENAUSSTATTUNG (Je nach Modell)

Der einfache Rost dient als Unterlage für Bleche und Backformen.

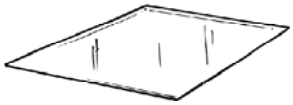
Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Er wird zusammen mit dem Soßenfänger verwendet.
Dank ihres speziellen Profils bleiben die Roste immer waagerecht, auch wenn sie bis zum Anschlag herausgezogen werden. Die Gerichte können nicht herunterrutschen oder überlaufen



Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt. Er kann auf den Rost gestellt, unter ihn geschoben oder auf die Bodenplatte gestellt werden. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.
Dies würde Rauchentwicklung und Fettspritzer und damit eine schnelle Verschmutzung des Ofens verursachen.



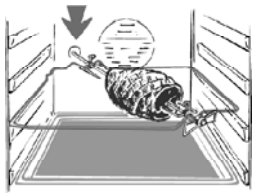
Das Backblech wird direkt in die Sprossen des Backraums eingeschoben. Es ist für das Ablegen von Backwerk wie Blätterteigröllchen, Baisers, Sandkuchen usw. bestimmt. Seine nach oben gezogenen Ränder erleichtern Ihnen das Ausformen von Rändern für Torten- und Kuchenböden usw.



Während der Nutzung des Ofens müssen die nicht gebrauchten Teile aus dem Ofen entfernt werden.

DER DREHSPIEß (Je nach Modell)

Bei Zubereitungen mit dem Drehspieß erfolgt kein Vorheizen.
Die Tür muss bei Gebrauch des Drehspießes geschlossen blieben.



GARZEITEN

Auf Seite 35 - 36 finden Sie eine Tabelle, in der Richtzeiten und Temperaturen zum Braten und Backen verschiedener Speisen angegeben sind. Durch Ihre persönliche Erfahrung werden Sie diese Angaben entsprechend Ihrem Geschmack und Ihren Gewohnheiten anpassen können.

GRILLEN

Zum Grillen empfehlen wir, das Grillgut je nach Größe auf den 3. oder 4. Gitterrost von unten zu schieben (s. Abb. Seite 35). Fast alle Fleischsorten eignen sich zum Grillen, mit Ausnahme von sehr magerem Wild. Vor dem Grillen sollte das Grillgut ein wenig mit Öl oder Fett bestrichen werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

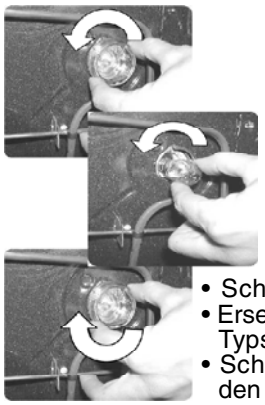
- **Lassen Sie vor dem Reinigen den Backofen abkühlen.**
- **Benutzen Sie zum Reinigen niemals aggressive Reinigungsmittel, Scheuerkissen, harte Bürsten oder scharfe Gegenstände, denn diese könnten die Emailoberfläche der Ofenwände dauerhaft schädigen.**
- **Verwenden Sie lediglich eine Seifenlösung oder Bleichmittel (Ammoniak).**
- **Legen Sie die Ofenwände nie mit Aluminiumfolie aus, da es dadurch zu einem Hitzestau kommt, der die Emaille permanent schädigen könnte.**

GLASSCHEIBE Es wird empfohlen, nach jeder Benutzung mit einem absorbierenden Papiertuch die Glasscheibe innen abzuwischen. Sind Flecken vorhanden, können Sie die Scheibe nach dem Abkühlen des Ofens mit einem Schwamm und einem Glasreiniger säubern. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen bzw. spitzen Gegenstände.

DICHTUNG DER OFENTÜR
Wenn es notwendig ist, sie zu reinigen, benutzen Sie dabei einen feuchten Schwamm, den Sie vorher in heiße Seifenlösung eingetaucht haben. Spülen Sie die Dichtungen mit klarem Wasser
und trocknen Sie sie.

ZUBEHÖR
Benutzen Sie zur Reinigung der Zubehörteile einen Schwamm und heiße Seifenlösung. Spülen Sie danach die Teile mit klarem Wasser und trocknen Sie sie. Vermeiden Sie die Verwendung
von korrosiven Reinigungsmitteln. Auffangschale: Entfernen Sie nach dem Grillen die Auffangschale aus dem Ofen und gießen Sie das Fett in einen Behälter. Reinigen und spülen Sie die Auffangschale in sehr heißem Wasser, verwenden Sie dabei einen Schwamm und Waschpulver. Sollten an der Auffangschale immer noch hartnäckige angebrannte Speiserückstände haften bleiben, so tauchen Sie sie in eine Wasser- und Waschmittellauge.
Die Auffangschale ist spülmaschinenfest; sie kann also auch im Geschirrspüler oder mit einem handelsüblichen Backofenreiniger gereinigt werden. Bewahren Sie die verschmutzte Auffangschale nicht im Ofen auf. Die Auffangschale darf nicht mit Pyrolyse gereinigt werden.

OFENBELEUCHTUNG
Vor dem Reinigen oder dem Erneuern der Lichtquelle muss die Stromversorgung ausgeschaltet und der Stecker vom Netz getrennt werden!
Die Lampe und ihr Gehäuse bestehen aus einem extrem hitzebeständigen Material.



Technische Daten der Lampe:
230 V ~ - 25 W - Base E 14
Temperatur 300°C

Anweisungen zum Auswechseln einer defekten oder durchgebrannten Lampe:
- Entfernen Sie einfach das Glasgehäuse.
- Schrauben Sie die defekte Lampe ab.
- Ersetzen Sie sie mit einer neuen gleichen Typs: siehe die o.a. technischen Daten.
- Schrauben Sie nach dem Auswechseln den Schutzdeckel wieder an.

Beleuchtungssystem U·SEE - je nach Modell

Das ist ein Beleuchtungssystem, das die traditionelle Glühbirne ersetzt. 14 LED-Leuchten sind in der Backofentür integriert. Das erzeugte Licht ist sehr hell und ermöglicht eine fast schattenfreie Sicht auf allen Ebenen im Backofeninneren.
Die Vorteile:
neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist außerdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.
- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedriger Energieverbrauch, bis zu 95% weniger als herkömmliche Backofenbeleuchtung
- leicht zu reinigen

"Das Gerät ist ausgestattet mit weißem LED-Licht der Klasse 1M gemäß IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (entspricht EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001): max. optische Ausgangsleistung λ 459nm < 150µW. Nicht mit optischen Instrumenten direkt anschauen".

KATALYTISCHES SELBSTREINIGUNGSSET Je nach Modell

Der Reinigungsset ist als Zubehör für alle Backöfen erhältlich. Dank der selbstreinigenden Einsätze für die Innenwände des Backofens wird das mühselige Reinigen von Hand überflüssig. Die Fett-, Öl-, Fleischsaft- und Soßenspritzer im Backraum werden durch ein katalytisches Verfahren während des Backens zersetzt und in gasförmige Verbindungen umgewandelt. Die Mikroporen-Beschichtung der Einsätze kann durch größere Fettspritzer verstopft und die selbstreinigende Wirkung dadurch vermindert werden. Dies lässt sich jedoch sehr einfach beheben, indem der leere Backofen auf höchste Hitze eingestellt und ca. 10 bis 20 Minuten lang aufgeheizt wird. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel, auch keine Stahlwolle, Schaber oder spitzen Gegenstände. Chemische Reinigungsmittel können die Poren des Emailüberzugs verstopfen und so die Reinigungswirkung verhindern.
Zum Braten von besonders großen bzw. fetthaltigen Bratenstücken ist es ratsam, einen hohen Bräter zu benutzen. Beim Grillen empfiehlt es sich, die Fettpfanne zum Auffangen der Bratflüssigkeit zu benutzen.
Entfernen Sie eventuelle Überlaufreste oder Fettrückstände mit einem feuchten Lappen oder Schwamm.
Die Emailbeschichtung muss immer porös bleiben, damit die Reinigungswirkung optimal gewährleistet ist.

HINWEIS: Alle handelsüblichen Selbstreinigungssysteme haben eine begrenzte Leistungsdauer. Nach ca. 300 Betriebsstunden des Backofens sollte Ihr Reinigungsset ausgetauscht werden

REINIGUNG DES BACKOFENS: DIE PYROLYSE - Je nach Modell

Die Pyrolyse ist ein Reinigungssystem, das mit dem Einsatz sehr hoher Temperaturen die Schmutzpartikeln im Backofen verdampfen lässt und somit entfernt.
Die dabei entstehenden Dämpfe werden beim Durchgang durch den Katalysatorfilter gereinigt.
Da während der Pyrolysereinigung die Temperatur im Backofen extrem hoch ist, verriegelt ein Sicherheitsmechanismus die Tür, so dass sie nicht geöffnet werden kann.
Während der Pyrolyse kann ein leichter Geruch im Raum entstehen, das je nach Durchlüftung des Raumes unterschiedlich stark wahrnehmbar ist.

WICHTIG :

- Vor der Pyrolyse:
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen, sie würden die hohen Temperaturen nicht ohne Schaden überstehen.
- Großflächig übergelaufene Speisen oder große Fettflecken entfernen. Fettrückstände, besonders wenn sie in großer Anzahl vorhanden sind, können sich unter Einwirkung der starken Wärme, die von der Pyrolyse ausgeht, leicht entzünden.
- Schließen Sie die Backofentür.
- Wenn über dem Backofen noch ein Kochfeld installiert ist, dürfen die Kochstellen (Gasbrenner, Elektroplatten oder Ceranflächen) während der Pyrolyse nicht benutzt werden, damit sich das Schaltbrett nicht übermäßig erhitzt. Backofenreinigungsmittel oder andere handelsübliche Reinigungsmittel dürfen auf keinen Fall verwendet werden. Die Pyrolyse hinterlässt auf den Backofenwänden einige weißliche Rückstände. Warten Sie, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist und reinigen Sie dann das Backofeninnere mit einem feuchten Schwamm.

Anmerkung:
- *Wenn Sie die Pyrolysereinigung direkt nach einem Backvorgang starten, wird die noch vorhandene Wärme für die Pyrolyse ausgenutzt, und Sie können so Zeit und Strom sparen.*

Der Backofen mit Pyrolyse ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, damit die Backofenkomponenten vor der Hitze geschützt werden können. Der Kühlventilator tritt automatisch in Funktion, sobald in der Mitte des Backofens hohe Temperaturen erreicht werden, und bleibt noch für einige Minuten nach dem Ende der Pyrolyse eingeschaltet.

Pyrolyse einschalten

1. Drehen Sie den Wahlschalter der Betriebsarten auf die Position P.
   Auf dem Display erscheint die Anzeige « ECO » bzw. « SUP »

2. Die voreingestellte Dauer ist 1:30 Stunden, sie kann jedoch von 1:30 Stunden (Eco) auf 2 Stunden (Sup) verändert werden, wenn man die Tasten « + » bzw. « - » der Programmiereinheit drückt. Wenn der Backraum besonders stark verschmutzt ist, empfiehlt sich, die Dauer der Pyrolyse auf 2 Stunden zu erhöhen. Wenn der Backraum nur leicht verschmutzt ist, reduzieren Sie die Dauer auf 1:30 Stunden.

3. Es ist möglich, die Startzeit für die Pyrolyse-Reinigung vorzuprogrammieren. Hierzu geben Sie einfach das gewünschte Ende des Programms mit der Programmiereinheit ein.
4. Nach wenigen Minuten, sobald der Backofen die hohe Temperatur erreicht hat, verriegelt sich die Tür automatisch.

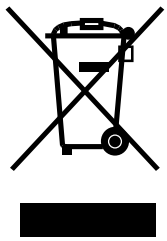
5. Der Pyrolyse-Reinigungszyklus kann jederzeit durch Drehen des Schalters zurück auf 0 abgebrochen werden. Daraufhin zeigt das Display etwa 3 Sekunden lang die Aufschrift OFF.

6. Am Ende der Pyrolyse schaltet sich das Programm automatisch aus. Im Display erscheint dann die Anzeige « END »solange die Tür noch verriegelt ist, dann die Aufschrift « 0- - n »

7. Wenn Sie den Wahlschalter zurück auf « 0 » gedreht haben, um die Pyrolyse abzubrechen, aber der Backofen ist noch sehr heiß, erscheint im Display die Anzeige 0- - n als Warnung, dass die Tür noch verriegelt ist.

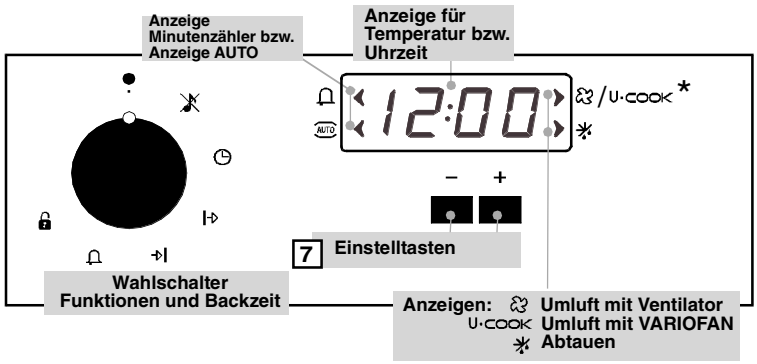
TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.
Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

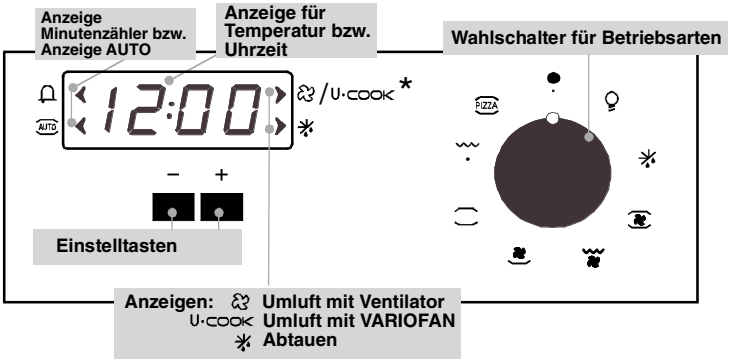
BEDIENUNG DER ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIEREINHEIT

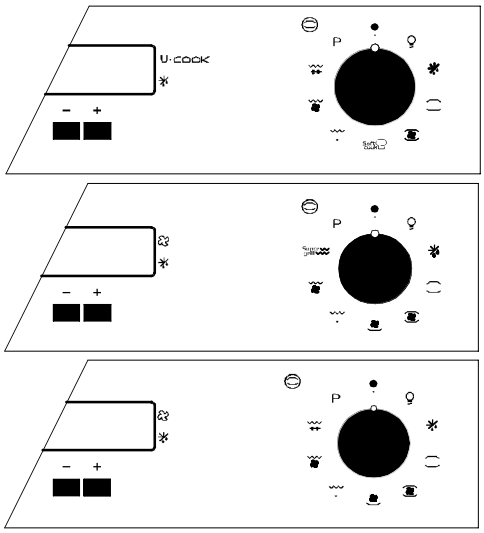


WICHTIG! **Nach der Installation des Gerätes und nach einem eventuellen Stromausfall (erkennbar durch die blinkende Anzeige 12:00 im Display) muss zuerst die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.**

FUNKTION	ZUM AKTIVIEREN	ZUM AUSSCHALTEN	AUSWIRKUNG	DIENT ZU:
Signal aus	• Drehen Sie linken den Wahlschalter der Funktionen auf „Signal aus“	• Drehen Sie den Wahlschalter der Funktionen au OFF	• Schaltet den Signalton des Minutenzählers aus	• Zum Ausschalten des Signaltons des Minutenzählers
Uhrzeit	• Drehen Sie den linken Wahlschalter für die das Symbol „Zeitvorwahl“ • Drücken Sie die Einstelltasten “+“ bzw. “-“ um die Zeit einzustellen	• Drehen Sie den Wahlschalter der Funktionen au OFF	• Stellt die im Display angezeigte Uhrzeit	• Zum Einstellen der Uhrzeit **HINWEIS:** Die Uhrzeit muss nach der Erstinstallation und nach einem Stromausfall (Anzeige 12:00 blinkt) eingestellt werden
dauer des backvorgangs	• Drehen Sie den rechten Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart • Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol „Backdauer“ • Stellen Sie die Dauer durch Betätigen der Tasten “+“ bzw. “-“ ein • Die Anzeige „AUTO“ (automatischer Betrieb) leuchtet auf	•Ist die Backdauer abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch aus und der Summer ertönt einige Sekunden lang. Um den Backofen vorher auszuschalten, drehen Sie den linken Schalter auf OFF oder stellen Sie die Zeit auf 00.00 durch Drehen des Schalters auf das Symbol „Backdauer“ und durch Betätigen der Einstelltaste “-“	• Ermöglicht die Voreinstellung der Backdauer für das ausgewählte Rezept. • Nach erfolgter Einstellung drehen sie den Funktionsschalter auf OFF um zur aktuellen Uhrzeit zurückzukehren. • Um die eingestellte Backzeit anzuzeigen, drehen Sie den linken Funktionsschalter auf das Symbol Backdauer	• Zum Backen mit festgelegter Backdauer
Backzeitende	• Drehen Sie den rechten Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart • Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol „Backzeitende“ • Stellen Sie die Zeit durch Betätigen der Tasten “+“ bzw. “-“ ein • Die Anzeige „AUTO“ (automatischer Betrieb) leuchtet auf	• Wenn die Backzeit zu Ende ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus und der Summer ertönt einige Sekunden lang. Um den Backofen vorher auszuschalten, drehen Sie den linken Schalter auf OF	• Ermöglicht die Einstellung des Backzeitendes nach Wunsch • Nach erfolgter Einstellung drehen sie den Funktionsschalter auf OFF um zur aktuellen Uhrzeit zurückzukehren. • Um die eingestellte Backzeit anzuzeigen, drehen Sie den linken Funktionsschalter auf das Symbol Backzeitende	• Diese Funktion dient zur Programmierung einer Startzeitvorwahl. Wenn Ihr Rezept z.B. 45 Min gebacken werden soll und um 12:30 Uhr fertig sein soll, stellen Sie einfach die Backdauer auf 45 Min und das Backzeitende auf 12:30 Uhr. Der Backofen wird um 11:45 Uhr automatisch starten und sich nach 45 Minuten automatisch ausschalten.
Minutenzähler	• Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol Minutenzähler • Stellen Sie die Zeit durch Betätigen der Tasten “+“ bzw. “-“ ein	• Stellen Sie die Zeit auf 00.00 durch Drehen des Schalters auf das Symbol „ Minutenzähler“ und durch Betätigen der Einstelltaste “-“	• Es ertönt ein kurzer Signalton am Ende der eingestellten Zeit	• Ermöglicht die Nutzung des Timers als Minutenzähler selbst wenn der Backofen ausgeschaltet ist
Kindersicherung	• Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol Kindersicherung • Drücken Sie die Taste “+“ 3 Sekunden lang. • Die Kindersicherung ist aktiv, wenn im Display die Aufschrift „STOP“ erscheint	• Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol Kindersicherung und drehen Sie die Taste “+“ 3 Sekunden lang • Die Anzeige STOP im Display erlischt	• Der Backkofen kann nicht eingeschaltet werden	• Nützlich vor allem wenn Kinder im Haus sind

BEDIENUNGSANLEITUNG





je nach modell

200° Die LED-Leuchte " ° " der Temperaturanzeige blinkt im Display, bis die eingestellte Temperatur erreicht worden ist.

HOT Wenn der Backofen nach dem Ende eines Backprogramms noch heil ist, erscheint im Display die Aufschrift HOT abwechselnd zu der Uhrzeit, selbst wenn die beiden Wahlschalter auf OFF eingestellt sind.

Kontrollknebel Backfunktion	voreingestellte Temperatur	Thermostatknebel	**Funktion** je nach Modell
			Die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.
			Auftauen: Das Gebläse dient zur Umwälzung der Luft im Ofen. Ideal zum Auftauen von eingefrorenen Lebensmitteln vor der Zubereitung.
**	220	50 ÷ 280	**Oberhitze / Unterhitze:** Sowohl das obere als auch das untere Heizelement werden verwendet, nicht jedoch der Lüfter. Heizen Sie den Ofen für ca. 10 Minuten vor. Diese Funktion eignet sich für konventionelles Braten und Backen, sowie für die Zubereitung von Gerichten wie rotem Fleisch, Roastbeef, Lammkeule, Wild, Brot und Blätterteig, auch in Aluminiumfolie eingewickelt.
*	200	50 ÷ 280	**Umluft (a):** Bei dieser Betriebsart werden das untere und das obere Heizelement sowie das Gebläse verwendet, welches die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Betriebsart ist für Geflügel, Gebäck, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze dringt dabei tiefer in die Lebensmittel ein; dadurch reduziert sich die Garzeit. Diese Funktion bietet die Möglichkeit, unter Verwendung eines weiteren oder mehrerer Einschübe, mehrere Gerichte, selbst wenn unterschiedlich zubereitet, gleichzeitig zu backen. Die gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert, dass die Speisedüfte sich miteinander vermischen. Wenn Sie mehrere Gerichte gleichzeitig backen, sollten Sie die Garzeit um zehn Minuten verlängern.
Soft cook	160	50 ÷ 280	**Soft Cook (a)** Soft Cook ist die ideale Funktion für Backwaren und Brot. Dank der reduzierten Geschwindigkeit des Ventilators wird die Feuchtigkeit im Backraum erhöht. Das bietet optimale Backverhältnisse für alle Speisen, die beim Garen eine geschmeidige Konsistenz bewahren sollen und nicht zerbröseln dürfen (wie z.B. Kuchen, Brot, Gebäck).
	160	50 ÷ 280	**Umluft mit Unterhitze (a):** Erfolgt unter Verwendung des unteren Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten, Gebäck, Quiches und Pasteten. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das "Aufgehen" des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein und wärmen Sie den Ofen 10 Minuten lang vor.
•	Libelle 5	1 ÷ 5	**Grill:** Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen; auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das gereicht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.
SUPER Super grill	Libelle 5	1 ÷ 5	**Der Ofen hat zwei Positie Grill:** Grill 2140 W Super Grill : 3340 W
	200	50 ÷ 280	**Turbogrill (a):** Wenn Sie den Turbogrill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Erfolgt unter Verwendung des oberen Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Vorheizen ist bei rotem, nicht jedoch bei weißem Fleisch erforderlich. Diese Betriebsart empfiehlt sich für das Grillen von ganzen Fleischstücken, beispielsweise Schweinebraten, Geflügel usw. Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost in der Mitte des Ofens auf mittlerer Höhe und schieben Sie die Fettauffangschale darunter ein. Achten Sie darauf, dass sich das Grillgut nicht zu dicht am Grillelement befindet, und drehen Sie es nach Ablauf der Hälfte der Grillzeit.
	Libelle 5	1 ÷ 5	**Grill mit Drehspieß** Einschaltung der Grillheizung und des Bratspießmotors. Dient zum Braten am Spieß.
P			**Pyrolyse**

(a) Je nach Modell : Funktion mit Vario Fan. Vario Fan ist das exklusive, von Candy entwickelte Backsystem, das die Backergebnisse, die Temperatur und die Feuchtigkeit im Backofen optimiert. Das System Vario Fan verändert automatisch die Drehgeschwindigkeit des Ventilators bei allen Multifunktions-Backprogrammen. Das System wird automatisch aktiviert, sobald eine Funktion aus dem gestrichelten Bereich des Schaltbretts gewählt wird.

* Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304 zur Feststellung der Energieeffizienzklasse

** Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304

Modelle U·COOK

Die Modelle U·COOK verfügen über ein patentiertes System zur elektronischen Steuerung des Umluftventilators, das so genannte VARIOFAN. Während des Backens wählt das System automatisch die geeignete Geschwindigkeit für den Ventilator (im Multifunktionsbetrieb), um die Umwälzung der Umluft und somit die Temperatur im Garraum zu optimieren.

Alle U·COOK Modelle verfügen über die Funktion Softcook Soft cook .

Soft cook Diese ermöglicht ein optimales Verhältnis zwischen Temperatur und Feuchtigkeit. Der Feuchtigkeitsverlust wird um 50% reduziert, so dass die Speisen zarter und saftiger gelingen. Diese sanfte Art zu garen ist besonders empfehlenswert zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck.

Sprinter Dank dieser Funktion wird die Dauer des Vorheizens r eduziert: der Backofen erreicht in nur 8 Minuten 200°C.

Super grill Diese Eigenschaft ermöglicht es, den Leistungsgrad und die Intensität des Grills zu wählen, wobei bis zu 50% mehr Leistung im Vergleich zu herkömmlichen Multifunktionsbacköfen erreicht werden kann.

Einige Backöfen sind mit der neuen Tür WIDE DOOR ausgestattet, welche ein größeres Sichtfenster besitzt und somit eine leichtere Wartung und bessere Wärmeisolierung gewährleistet.

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

Folgende Tipps bezüglich Backtemperatur und Backzeit sollen nur als Empfehlung betrachtet werden und lediglich dazu dienen, Ihnen den Gebrauch des Ofens zu erleichtern. Die persönliche Erfahrung, sowie Ihr Geschmack und Ihre Gewohnheiten werden Ihnen dazu verhelfen, die optimalen Werte für Ihre Gerichte herauszufinden.

Bitte beachten Sie, dass je höher die Zubereitungstemperatur ist, desto höher das Risiko einer Verschmutzung der Innenwände des Backofens ist, wodurch es zu Rauchentwicklung kommt. Es ist deshalb in den meisten Fällen empfehlenswert, die Zubereitungstemperatur leicht zu reduzieren, selbst wenn dadurch eine eventuelle Verlängerung der Garzeit einzukalkulieren ist.

Die Seiten des Ofens sind mit verschiedenen, von unten an nummerierten Einschubebenen versehen.

FISCH

Gerichte	Betriebsart	Menge	Zubereitungs-temperatur in °C	Zubereitungs-dauer	Einschubebene von unten
Ziegelfisch oder Brasse	Oberhitze/Unterhitze	1kg ganz	220° C	30 Min	1
Seeteufel oder Lachs	Oberhitze/Unterhitze	1kg geschmort	220° C	30 Min	1
Schollenfilet	Umluft	6 Stück	160° C	15-20 Min	1
Grillfisch	Grill	6 Filets	MAX	2x5 Min	4

GEMÜSE UND SONSTIGES

Gerichte	Betriebsart	Menge	Zubereitungs-temperatur in °C	Zubereitungs-dauer	Tipps
Schichtkohl, geschmort	Oberhitze/Unterhitze	6 Pers.	200-220° C	1 Stunde	
Ragout in Teigmantel	Oberhitze/Unterhitze		200-220° C	1 Stunde/kg	
Chicorée mit Gruyere-Käse	Umluft	6 Pers.	180-200° C	25-30 Min	
Süßes oder pikantes Soufflé	Umluft	6 Pers.	180-200° C	50-60 Min	Ø 22
Gefüllte Tomaten	Umluft	6-8 Stück	200-220° C	40-45 Min	
Lauch- oder Porreekuchen	Umluft mit hunterhitze	6 Pers.	220° C	35-40 Min	
Quiche Lorraine	Umluft mit hunterhitze	6 Pers.	220° C	45-50 Min	
Bohneneintopf mit Käse überbacken Steingutgeschirr	Turbogrill	6 Portionen	200° C	45 Min	

Alle Backvorgänge erfolgen auf der Einschubebene 1, mit Ausnahme der mit '' angegebenen Gerichte, bei denen der Gitterrost in die mittlere Einschubleiste eingeschoben werden muss.*

FLEISCH

Die Gerichte sollten erst nach Abschluss des Zubereitungsprozesses gesalzen werden, da Salz die Ausscheidung von Fett aus dem Fleisch fördert und somit Spritzer und Rauchentwicklung im Ofeninneren verursachen kann.

Für die Zubereitung von Braten aus weißem Fleisch (Schwein, Kalb, Lamm) sowie Fisch sollte der Ofen nicht vorgewärmt werden. Die Zubereitung dauert dadurch länger als in einem vorgeheizten Ofen, jedoch wird das Fleisch in der Mitte besser durchgegart, da die Hitze langsamer in das Fleischstück ein- und vordringt.

Ein korrektes Vorheizen ist die Voraussetzung für beste Ergebnisse beim Zubereiten roter Fleischarten.

GRILL:
• **Vor dem Grillen:** nehmen Sie das Grillgut einige Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank. Es ist zu empfehlen, es auf mehrlagiges Saugpapier zu legen: Dadurch wird überflüssiges Wasser entfernt, der Geschmack kommt besser zur Geltung und das Fleisch wird gut durchgegart. Bestreuen Sie das Grillgut vor dem Grillen mit Pfeffer und Gewürzen, salzen Sie aber erst nach der Zubereitung. Somit kann es besser geschnitten werden und saftig bleiben. Bepinseln Sie das Grillgut mit ein wenig Öl. Benutzen Sie dazu am besten einen breiten Flachpinsel.
Danach würzen Sie das Fleisch mit noch mehr Pfeffer und Kräutern (Thymian usw.).
Sie können jetzt das Grillgut in den Ofen legen.

• **Während des Grillens:** stechen Sie nie das Grillgut während des Grillens ein, auch nicht, wenn Sie es drehen. Der Saft würde sonst austreten und das Fleisch somit stärker austrocknen.

Gerichte	Betriebsart	Menge	Zubereitungs-temperatur in °C	Zubereitungs-dauer	Tipps
Ente	Oberhitze/Unterhitze	1,5 kg	200-220° C	$2\frac{1}{2}$ Stunden	
Truthahn	Oberhitze/Unterhitze	5-6 kg	160-180° C	$2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden	
Gans	Oberhitze/Unterhitze	3-4 kg	160-180° C	2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden	
Lammkeule	Oberhitze/Unterhitze		200-220° C	15 Min/Pfund	
Grillhähnchen	Oberhitze/Unterhitze	1-1,5 kg	220° C	ca. 1 Stunde	
Roast beef	Oberhitze/Unterhitze		240° C	15 Min/Pfund	
Kaninchenbraten	Umluft	200 g - 1 kg	200-220° C	50-60 Min	
Rindfleisch	Braten mit Drehspieß	1 kg	MAX	15-20 Min	kein Vorheizen
Lamm / Hammelfleisch	Braten mit Drehspieß	1 kg	MAX	20-25 Min	kein Vorheizen
Kebab	Grill	6 Stück	MAX	2x8 Min	Nach der Hälfte der Kochzeit wenden
Schweinekotelett	Grill	6 Stück	MAX	2x8 Min	Nach der Hälfte der Kochzeit wenden

Für die Zubereitung aller o.a. Gerichte soll die Ablage auf Position "1" gelegt werden.

BACKEN (für Kuchen und Pasteten):

Vermeiden Sie die Verwendung von glänzenden Backformen: sie reflektieren nämlich die Hitze und können dadurch das Backgut verderben. Falls Ihr Kuchen zu schnell bräunt, decken Sie ihn mit einer Lage fettbeständigem Papier oder Aluminiumfolie ab. Achtung! Verwenden Sie die Aluminiumfolie richtig: Sie ist so auf das Backgut zu legen, dass deren glänzende Seite zum Backgut hin gerichtet ist (matte Seite nach oben); anderenfalls wird die Hitze von der glänzenden Oberfläche nach außen reflektiert und kann nicht in das Backgut eindringen. Vermeiden Sie es, die Backofentür in den ersten 20 bis 25 Minuten der Zubereitung zu öffnen; Biskuitkuchen, Souffles und Brötchen könnten sonst einsinken.
Um zu überprüfen, ob der Kuchen fertig ist, stechen Sie ihn mit einer Messerklinge oder einer metallischen Stricknadel ein: Ist sie beim Herausziehen sauber und trocken, dann ist der Kuchen durch und Sie können das Backen beenden. Sollte das Messer oder die Nadel dagegen feucht oder sollte noch Teig daran haften geblieben sein, ist der Garvorgang fortzusetzen, allerdings mit leicht verminderter Temperatur, so dass das Backgut nicht weiter gebräunt wird.

Gerichte	Betriebsart	Menge	Zubereitungs-temperatur in °C	Zubereitungs-dauer	Einschubleiste von unten	Tipps
Hefegebäck	Umluft	800 Gramm	200° C	40-45 Min	1	Formen Ø 27
Biskuit	Umluft		180-200° C	35-40 Min	1	2 Ablagen
Rosinenkuchen	Umluft		180-200° C	30-35 Min	1	Ø 27
Brandteig	Umluft	40 Stück	190° C	35 Min	1 / 3	z.B.Windbeutel
Mürbeteig	Umluft	6 Stück	180-200° C	20-30 Min	1	Ø 27
Blätterteig	Umluft	6 Stück	200° C	15-20 Min	1	
Baiser	Umluft mit hunterhitze*	1 Tablett	80-85° C	$4\frac{1}{2}$ Stunden	1	
Obstkuchen	Umluft mit hunterhitze*	6 Pers.	220° C	35-40 Min	1	

* Betriebsart "Umluft mit Unterhitze"; damit Sie Zeit sparen können, empfehlen wir das Vorwärmen mit Betriebsart "Oberhitze / Unterhitze".

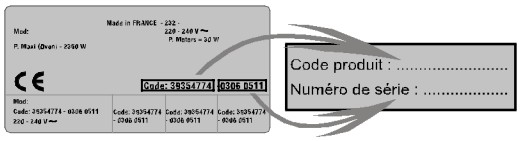
INSTRUCTIONS GENERALES

— Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
— Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
— Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
— Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

ATTENTION
Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude ainsi que tous les éléments chauffants. Il est donc nécessaire d'éloigner les enfants et de ne pas toucher ces éléments.

Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Plaque signalétique
(située sur le côté de l'enveloppe extérieure)



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non-respect des instructions fournies dans la notice.

DECLARATION DE CONFORMITÉ:

- Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

CE Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées respectivement par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

CONSIGNES DE SECURITE

Le four est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (ex: chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre. Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.
L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.
- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.
- Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

- Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
- Votre four est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tout risque de brûlure en fonctionnement. Néanmoins nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants, notamment lors de cycles de nettoyage Pyrolyse.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlever les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité élevée sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique agréé pour le constructeur.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.
- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

RECOMMANDATIONS

- Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température.
  Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser un peu la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures (ex. en terre).

INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

IMPORTANT:

L'INSTALLATION DU FOUR DOIT ÊTRE REALISEE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.
Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température minimale de 70°C.
Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.
Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.
- L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.
- Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon norme en vigueur dans le pays.
- L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

RACCORDEMENT:
Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V~ entre phases ou entre phase et neutre.
- Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:
  . la tension d'alimentation indiquée au compteur,
  . le réglage du disjoncteur.
- Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la borne Terre de l'appareil doit être relié à la borne Terre de l'installation.

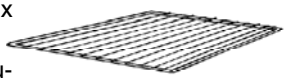
Attention :
. Faire vérifier par un professionnel la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.
. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

NOTA: *Ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.*
Câble d'alimentation: *si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.*

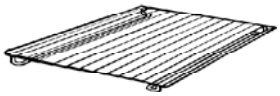
EQUIPEMENT DU FOUR
EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

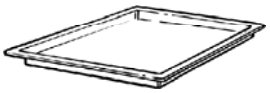
La grille simple sert de support aux moules et aux plats.



La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce. *Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.*



Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche ou Turbogril (selon modèle de four).



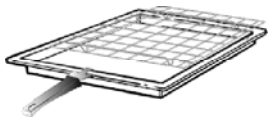
Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir,Tournebroche, et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Le plat à pâtisserie
On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

Le gril plat
Il est à combiner avec le plat récolte-sauce pour tous types de grillades. Une poignée est fournie, pour permettre de retirer l'ensemble sans se brûler.



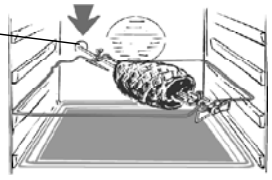
Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.

Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

TOURNEBROCHE selon modèle de four

Bossage à l'arrière

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche.
Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.



TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 42, 43 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

LA CUISSON AU GRIL

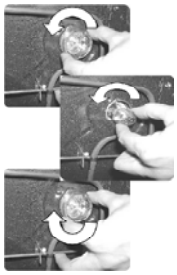
La cuisson se fait à porte fermée et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.
— Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
— Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.
Le lèchefrite permet la récupération du jus.
Ne jamais utiliser le lèchefrite comme plat à rotir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

. Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.
Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.
Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four.
Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir.
Attendre que la surface soit froide avant de nettoyer la porte vitrée du four. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage.

ECLAIRAGE DU FOUR

Eclairage avec lampe à incandescence



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

Caractéristiques de l'ampoule :
230 V~ - 25 W - Culot E 14 -
Température 300°C

Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de:
• démonter le cache en verre en le dévissant,
• dévisser l'ampoule,
• la remplacer par un modèle identique : voir caractéristiques ci-dessus,
• après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

U·SEE selon modèle
système d'éclairage qui remplace la traditionnelle "lampe à incandescence". Dans la contreporte du four sont insérés 14 Leds, de haute qualité à lumière blanche, qui illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombre, sur plusieurs niveaux.
Le design créé pour le support des 14 Leds offre un élégant effet high-tech.
Avantages du système U.See
Visibilité optimale des plats - Fiabilité de fonctionnement - Durée de vie prolongée - Consommation énergétique extrèmement basse " - 95 % " par rapport au système traditionnel d'éclairage du four - Rendement élevé et Facilité d'entretien.

«Les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2 : 2001 (équivalente à la norme EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2 : 2001); la puissance maximale lumineuse émise est de λ459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques.»

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE - selon modèle -

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évite le nettoyage manuel du four.
Pendant la cuisson les projections de graisse sont “absorbées” par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les pores de l’émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.
Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l’eau chaude et une éponge.
Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.
La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.
N.B.: Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d’environ 300 heures. En cas de baisse d’efficacité il est alors possible de les changer.

ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE - selon modèle -

LA PYROLYSE est un système de nettoyage par destruction à haute température des salissures.
Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage dans un catalyseur. En raison de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité interdisant son ouverture.
Lors d'un cycle pyrolyse, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce: elle sera plus ou moins perceptible en fonction de l'aération de cette dernière.

IMPORTANT :

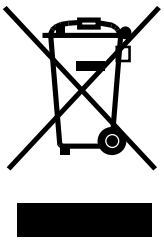
Avant de réaliser une Pyrolyse :
- **Retirer du four tous les accessoires :** ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. Des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.
- En cas d'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.
- Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit recommandé pour le nettoyage des fours.

Ouvrir la porte de four.
La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres.
Attendre le refroidissement total du four puis nettoyer l'enceinte du four avec une éponge humide pour les éliminer.
Remarques :
- ***un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.***

Le four Pyrolyse est équipé d'une turbine prévue pour le refroidissement des différents organes du four et de la façade. Elle se met en fonctionnement lorsque le four atteint des températures élevées. Elle continue de tourner même si le sélecteur des fonctions est sur la position arrêt, car elle est directement liée à la température centre four.
- Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position P. Le display affiche “ECO” ou “SUP”.
- **La durée de pyrolyse par défaut est de 1h30**, réglable de 1:30 heure (Mode Eco) à 2 heures (Mode Sup) par l’intermédiaire de la touche de réglage “+” ou “-”. Si le four est très sale, nous vous conseillons d’augmenter la durée à 2h00, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 1h30.
- Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l’heure de fin de cycle à l’aide du programmateur.
- Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille.
- La pyrolyse peut être interrompue à n’importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l’inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).
- A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s’arrête automatiquement.
  Le display affiche l’indication “End” tant que la porte est verrouillée puis 0 _ _ n .
- Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur “0”, mais si la température du four est encore élevée, le display affichera 0 _ _ n pour signaler que la porte est verrouillée.

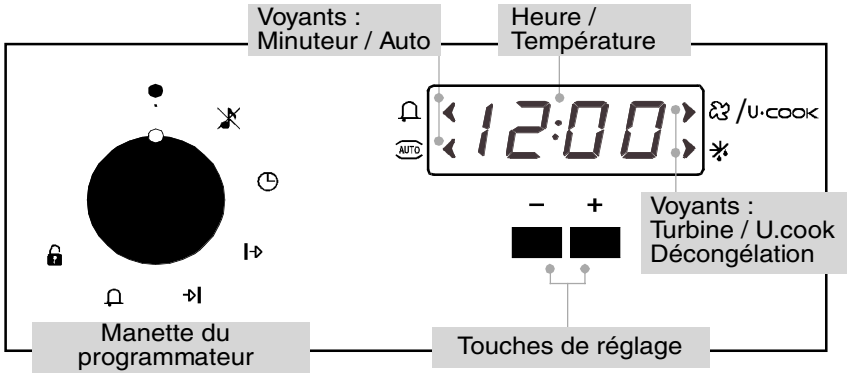
ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d’achat du four.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).
En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l’environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.
Le symbole sur ce produit indique qu’il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu’à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.
La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.
Pour plus d’information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

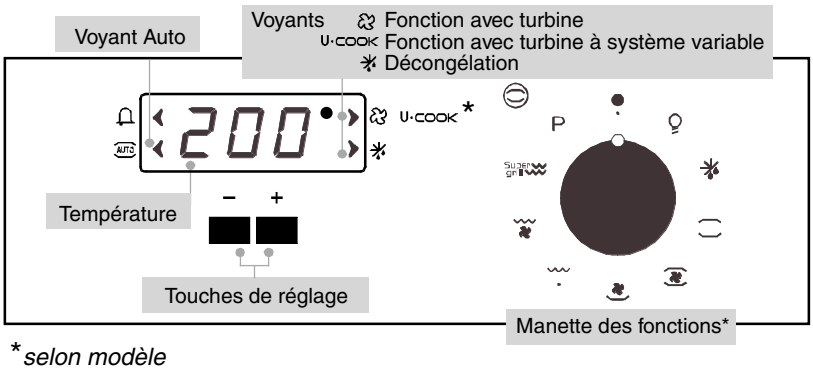
UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



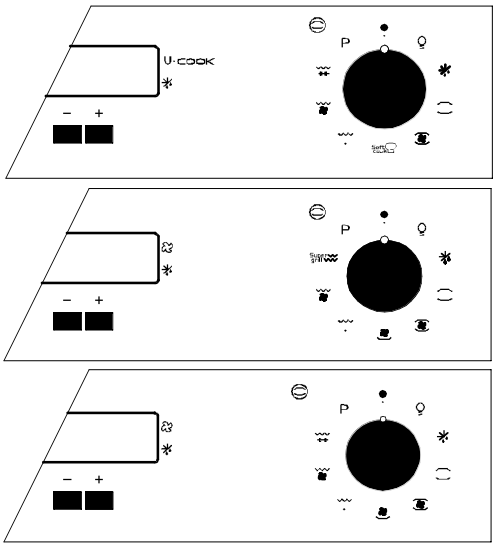
ATTENTION ! **La première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure.**

FONCTION	COMMENT L'UTILISER?	COMMENT L'ÉTEINDRE?	BUT	À QUOI SERT-IL?
Mode silence	• Positionner la manette du programmateur sur la position "Mode silence".	• Tourner la manette sur la position off.	• Permet de couper la sonnerie.	• Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.
Mise à l'heure	• Régler la manette du programmateur sur la position **Mise à l'heure**. • Utiliser les touches + et - pour régler l'heure.	• Tourner la manette sur la position off.	• Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display	• Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches + et -. **NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).**
Durée de cuisson	• **Sélectionner une fonction de cuisson** • Régler la manette du programmateur sur la position **Durée de cuisson** • Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et -. • *Le voyant Auto s'affiche.*	• Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position **Durée de cuisson**, et en utilisant la touche " - " .	• Permet de régler un temps de cuisson. • Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour. • Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position **Durée de cuisson**.	• Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
Fin de cuisson	• **Sélectionner une fonction de cuisson** • Régler la manette sur la position **Fin de cuisson**. • Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches + et - . • *Le voyant Auto s'affiche.*	• À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.	• Permet de régler l'heure de fin de cuisson. • Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour. • Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position **Fin de cuisson.**	• Cette fonction est aussi utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. **La cuisson commence automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement**
Minuterie	• Régler la manette du programmateur sur la position **Minuterie**. • Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et - .	• Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmateur sur la position **Minuterie**, et en utilisant la touche " - " .	• Cette fonction déclenchera une alarme sonore de quelques secondes à la fin du temps programmé.	• Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
Sécurité enfant	• Régler la manette du programmateur sur la position **Sécurité enfant**. • Appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. • La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop".	• Remettre la manette du programmateur sur la position **Sécurité Enfant** et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. • L'indication Stop disparaît.	• Le four est hors fonction.	• Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION



selon modèle



200 • *Le led "°" de la température clignote tant que la température affichée n'est pas atteinte.*

HOT *Lorsqu'un programme est terminé, si le four est encore chaud, le display affiche "HOT", en alternance avec l'heure du moment, et ce même si les manettes sont positionnées sur "OFF"*

Bouton de sélection	T °C par défaut	Bouton de réglage de la température	**Fonction** selon modèle
			Allumage de l'éclairage du four.
			Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
**	220	50 ÷ 280	**Convection naturelle:** utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
*	210	50 ÷ 240	**Chaleur brassée (a):** Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
Soft cook	210	50 ÷ 240	**Soft Cook (a)** Soft cook est la fonction idéale pour la pâtisserie et le pain. Grâce à la vitesse réduite de la turbine, cette fonction augmente l'humidité présente dans l'enceinte du four. Une humidité supplémentaire crée des conditions de cuisson idéale pourles aliments qui ont besoin de maintenir une consistance élastique pendant leur cuisson (ex: tourtes, pain, biscuit) et de ce fait évite une surcuisson.
	210	50 ÷ 240	**Sole brassée (a)**: Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Niveau 5	1 ÷ 5	**Gril:** ***l'utilisation du grilloir se fait porte fermée***. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
SUPER Super grill	Niveau 5	1 ÷ 5	**SUPER GRILL:** le four a deux positions de gril **Gril : 2140 W** **Super Gril : 3340 W**
	210	180 ÷ 230	**Turbo-Gril (a):** ***l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.*** Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Niveau 5	1 ÷ 5	**Gril plus tournebroche** Mise en marche du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.
P			**Pyrolyse**

(a) sur certains modèles "Fonction avec turbine à système variable" : système de fonctionnement du four pour optimiser les résultats de cuisson, la gestion de la température ainsi que la gestion de l'humidité. Le système "Turbine à vitesse variable" modifie automatiquement la vitesse de rotation de la turbine pour toutes les cuissons multifonctions. Ce système s'active automatiquement toutes les fois qu'une fonction est sélectionnée à l'intérieur de la partie représentée en pointillé sur le tableau de bord.

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

Selon modèle Le PACK U·COOK

Les fours U·COOK sont dotés de contrôle électronique de la turbine de cuisson, breveté “VARIO FAN”. Le Système change automatiquement la vitesse de la turbine en multifonction pour optimiser la distribution de l’air et de la température dans l’enceinte du four pendant la cuisson.

Soft cook — Tous les fours U·COOK sont dotés de la fonction Soft cook permettant une gestion de l’humidité et de la température. Elle réduit la perte d’humidité des aliments jusqu’à 50% ce qui garantit une douceur et une meilleure saveur du mets. Une cuisson aussi délicate est recommandée pour la cuisson du pain et des pâtisseries.

Sprinter — selon modèle, elle réduit le temps de préchauffage des fours : seulement 8 minutes pour atteindre les 200°C.

Super grill — donne la possibilité de personnaliser le niveau et l’intensité de grillade, jusq’à 50% en plus par rapport à un four multifonction traditionnel.

Certains fours sont équipés de la nouvelle porte WIDE DOOR elle a une plus ample superficie en verre qui permet un meilleur entretien et un meilleur isolement thermique.

CONSEILS DE CUISSON

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Il est à noter que plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte entraînant l'apparition des fumées. Il est donc souvent préférable de modérer légèrement la température de cuisson, même si cela doit nécessiter une augmentation du temps de cuisson.

Les parois du four sont équipées de différents niveaux numérotés à partir du bas.

POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bar ou Dorade	Conv naturelle	1kg entier	220° C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	Conv naturelle	1kg braisé	220° C	30 minutes	1
Filet de sole	Chaleur brassée	6 pièces	160° C	15-20 minutes	1
Poisson grillé	Gril	6 filets	275° C	2x5 minutes	4

LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	Conv naturelle	6 pers.	200-220° C	1 h	
Pâté en croûte	Conv naturelle		200-220° C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	25-30 mins	
Tomates farcies	Chaleur brassée	6-8 pièces	200-220° C	40-45 mins	
Flamiche aux poireaux	Sole brassée	6 pers.	220° C	35-40 mins	
Quiche Lorraine	Sole brassée	6 pers.	220° C	40-45 mins	
Toast de crottin*	Turbogril	6 pièces	210° C	3 mins pour toaster un côté+4 mins avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	Turbogril	6 portions	200° C	45 mins	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	Turbogril	4 pièces	210°	45 mins	
Soufflé salé/sucré	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	2 fois 10 mins Retourner à mi-cuisson	Gril plat

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "*" qui necessitent une cuisson à un niveau moyen.

VIANDES

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassage rapide du four et des fumées importantes.
Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

POUR LES GRILLADES

• Avant d'enfourner la grillade: sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. La poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.
Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc..).
Enfourner la grillade.

• Pendant la cuisson: ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	Conv naturelle	6 personnes	200-220° C	4 h environ	
Canard	Conv naturelle	1,5 kg	200-220° C	1 h 30 mins	
Dinde	Conv naturelle	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Gigot d'agneau	Conv naturelle		200-220° C	15 mins/livre	
Poulet rôti	Conv naturelle	1/1,5 kg	220° C	1 h environ	
Rôti de bœuf	Conv naturelle		240° C	15 mins/livre	
Lapin rôti	Chaleur brassée	800-1 kg	200-220° C	50-60 mins	
Bœuf bourguignon	Sole*	6 personnes	200° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	Sole*	1,5 kg	210° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Agneau / Mouton	Tournebroche	1 kg	275° C	20-25 mins	Sans préchauf.
Brochettes	Gril	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	Gril	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps. Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

PÂTISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflétera sur la face brillante et ne pénètrera pas à l'intérieur du plat.
Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.
Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Brioche	Chaleur brassée	800 grs	200° C	45-50 mins	1	
Génoise	Chaleur brassée		180-200° C	30-35 mins	1	moule Ø 27
Pâte a choux	Chaleur brassée	40 pièces	190° C	35 mins	1 et 3	2 plaques
Fond de tarte	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	20-30 mins	1	Ø 27
Pâte feuilletée ex: Bouchée	Chaleur brassée	6 piéces	200° C	15-20 mins	1	
Crème caramel	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Flan	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Meringues	Sole/Sole brassée*	1 plaque	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
St Honoré	Sole brassée*	6 piéces	190° C	30-35 mins	1	

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.

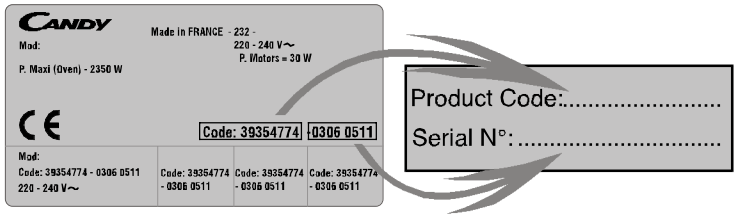
INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

• Ler atentamente este manual, para poder tirar todo o partido do forno. Aconselhamos que este manual seja guardado para posterior consulta e que nele seja anotado, antes da instalação do aparelho, o respectivo número de série para os casos em que, eventualmente, seja necessário recorrer à intervenção do Serviço Após Venda..

- Não guardar produtos inflamáveis no forno; podem inflamar-se por activação involuntária do forno.
- Não se apoie nem deixe que as crianças se sentem na porta do forno.
- Utilizar luvas térmicas de cozinha, para introduzir ou retirar qualquer recipiente do forno.

Declinamos toda a responsabilidade em caso de incumprimento das instruções deste manual.

Placa de identificação (ao lado do forno)



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

- Os componentes utilizados neste electrodoméstico que podem entrar em contacto com géneros alimentares satisfazem o disposto na directiva da CEE 89/109.

CE Este aparelho está em conformidade com as Directivas Europeias 73/23/EEC e 89/336/EEC, substituídas pelas 2006/95/EC e 2004/108/EC, e respectivas alterações posteriores.

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifique-se de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.
Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

- O forno só deverá ser utilizado para o fim para que foi concebido, ou seja, o forno só deverá ser utilizado para cozinhar alimentos.
- Todo e qualquer outro tipo de utilização, como, por exemplo, para aquecer o ambiente, é considerada uma forma imprópria de utilizar o forno e, consequentemente, é considerada perigosa.
- Enquanto o forno está em funcionamento, todos os seus elementos interiores estão quentes. Deve ter em atenção não lhes tocar.
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer danos provocados por uma utilização imprópria, incorrecta ou irrazoável do forno.
- Sempre que utilizar um aparelho eléctrico, deverá observar determinadas regras básicas.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha do aparelho da tomada de alimentação de energia.
- Não toque no forno com mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Nunca utilize o forno quando estiver descalço.
- Não permita que crianças ou adultos irresponsáveis utilizem o forno, salvo sob a supervisão de alguém responsável.
- Normalmente nunca é boa ideia utilizar adaptadores, fichas múltiplas e extensões.
- Se o forno se avariar ou ficar defeituoso, desligue-o, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação de energia da tomada, e não lhe toque.
- Se o cabo de alimentação de energia apresentar qualquer tipo de dano, ele terá de ser imediatamente substituído. Ao proceder à substituição do cabo siga estas instruções.
  Desmonte o cabo de alimentação de energia danificado e substitua-o por um HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F apto a suportar a corrente eléctrica de que o forno necessita.
  A substituição do cabo deverá ser sempre levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.
  O cabo de ligação à terra (amarelo/verde) tem de ter um comprimento 10 mm superior ao comprimento do cabo de alimentação de energia.
- Sempre que o seu forno necessitar de ser reparado, recorra exclusivamente a um serviço de assistência técnica aprovado; certifique-se sempre de que só são utilizadas peças sobressalentes originais. Se estas instruções não forem cumpridas, o fabricante não poderá assegurar a segurança do forno.
- O forno que acaba de adquirir tem características técnicas bem definidas e, por isso, não pode sofrer quaisquer modificações.
- A porta do forno integra vários vidros para evitar o risco de queimadura quando em funcionamento. Todavia, aconselhamos a manter as crianças afastadas.
- Nunca limpar o forno com aparelhos a vapor ou a alta pressão.
- Se o forno apresentar qualquer avaria, não o ligar ou desligá lo da corrente e contactar directamente os serviços técnicos acreditados pelo fabricante.
- Este aparelho não está indicado para ser utilizado por crianças e por pessoas incapazes ou inexperientes no que toca à utilização do produto, excepto se forem devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

RECOMENDAÇÕES

- Sempre que o forno for utilizado, fazer uma pequena limpeza para que este se mantenha em perfeitas condições.
- Não forrar as paredes do forno com folha de alumínio ou com qualquer protecção descartável vulgarmente à venda, pois pode fundir em contacto directo com o esmalte quente e danificar o forno.
- Para evitar que o forno se suje excessivamente e também o fumo e cheiro que daí podem resultar, não o usar a temperaturas demasiado altas. É preferível demorar mais o tempo e baixar um pouco o nível térmico.
- Para além dos acessórios fornecidos conjuntamente com o forno, aconselhamos a utilizar apenas recipientes resistentes a altas temperaturas.

INSTALAÇÃO

Compete ao cliente proceder à instalação do forno. O fabricante não tem qualquer obrigação de proceder à instalação do forno. Se for necessária assistência técnica do fabricante para repar avarias ou defeitos resultantes de uma instalação incorrecta do forno, esta assistência técnica não está coberta pela garantia. A instalção deve ser efectuada segundo as instruções dos técnicos qualificados. Uma instalação incorrecta do forno pode causar danos em pessoas, animais ou objectos. Neste caso, o fabricante não poderá ser responsabilizado por esses danos.
O móvel em que o forno vai ser encastrado devem ser resistente a temperaturas de 70°C no mínimo.
O forno pode ser encaixado por baixo de uma bancada ou colocado em plano superior em coluna adequada.
Antes da fixação fixação: É indispensável certificar-se de que o nicho de encastramento tem bom arejamento, para circulação do ar frio necessário à refrigeração e à protecção dos órgãos internos. Para isso, fazer a uma abertura própria, conforme indicado na página 50, consoante com o tipo de encastramento.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A LIGAÇÃO ELÉCTRICA DO FORNO DEVE SER EFECTUADA POR UM INSTALADOR ACREDITADO OU POR UM TÉCNICO COM QUALIFICAÇÃO SEMELHANTE.
A instalação eléctrica a que o forno vai ser ligado deve estar de acordo com as normas vigentes no país de instalação. O fabricante declina a sua responsabilidade em caso de incumprimento desta exigência.
A ligação à rede deve ser feita através de tomada de corrente com ligação à terra ou através de um dispositivo de corte omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3mm.
A instalação deve obrigatoriamente ser protegida por fusíveis apropriados e possuir fios com secção suficiente para a alimentação normal do aparelho.

LIGAÇÃO:
Este aparelho tem um cabo de alimentação que permite apenas a sua ligação a corrente de 230 V~, entre fases ou entre fase e neutro.

A ligação deve ser efectuada de acordo com o esquema da página seguinte, depois de verificada:
. a tensão de alimentação do contador,
. a regulação do disjuntor.
O fio de protecção do cabo (verde/amarelo), ligado ao borne Terra do aparelho, deve ser ligado ao borne Terra da instalação.

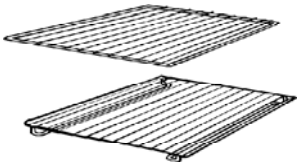
Atenção:
- **Mandar verificar por um profissional a continuidade da terra da instalação, antes de proceder à ligação.**
- **Declinamos qualquer responsabilidade por acidentes ou pelas suas eventuais consequências, em caso de não ligação à terra do aparelho ou por ligação a terra com deficiente continuidade.**

NOTA: Não esquecer que o aparelho pode necessitar de qualquer intervenção por parte do Serviço Após Venda. Por isso, mandar colocar a tomada de corrente de forma a poder ligar-se o forno, quando fora do nicho.
Cabo de alimentação: Se for necessário, substituir o cabo de alimentação; essa substituição deve ser efectuada pelo Serviço Após Venda ou por pessoas com qualificação idêntica.

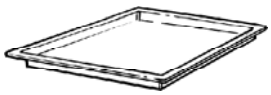
EQUIPAMENTO DO FORNO
(de acordo com modelo)

A grelha simples serve de suporte para formas, travessas, etc.

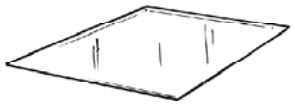
A grelha porta-recipientes serve mais particularmente para grelhados; associa-se ao tabuleiro de recolha de sucos.
Devido ao seu perfil especial, as grelhas permanecem na horizontal mesmo quando puxadas ao máximo para o exterior, pelo que não existe qualquer risco do recipiente que contêm escorregar ou transbordar.



O tabuleiro buleiro de recolha de sucos serve para aparar o suco dos grelhados. Pode ser colocado por cima da grelha ou introduzido nas calhas. Só se utiliza com o Grelhador, o Espeto ou o Turbogrelhador. Nos outros modos de cozedura deve ser retirado do forno. Nunca utilizar este tabuleiro como recipiente para assar, pois causaria salpicos de gordura e fumos, e rapidamente sujaria o forno.



La bandeja para repostería debe colocarse en la repisa. La bandeja es para cocinar piezas pequeñas de pastelería como profiteroles, galletas, merengues, etc. Nunca coloque la bandeja para repostería directamente en el fondo del horno.



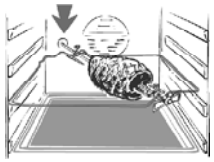
O suporte do tabuleiro
O suporte do tabuleiro (prateleira) é indicado para grelhados. Utilize a junção com a pingadeira.

Está incluida uma pega para ajudar a mover em segurança ambos os acessórios.
Não deixe a pega dentro do forno.

Durante a utilização do forno, os acessórios não usados devem ser retirados do forno.

ESPETO (de acordo com modelo)

Não é preciso pré-aquecer o forno para utilizar o espeto. Os cozinhados no espeto fazem-se com a porta fechada.



TEMPOS DE COZEDURA

Para saber quais os tempos de cozedura recomendados para cozinhar os alimentos, quando utilizar o forno pela primeira vez, recomendamos que consulte as tabelas constantes na páginas 49, 50. Quando adquirir mais experiência do modo de funcionamento do seu forno, poderá querer alterar os tempos indicados segundo o seu gosto.

GRELHAR

O grelhador do forno permite-lhe cozinhar rapidamente os alimentos, dando-lhes um atraente tom acastanhado. Para gratinar os alimentos, recomendamos que coloque a prateleira no quarto nível; este posicionamento da prateleira dependerá naturalmente da quantidade de alimentos, pelo que recomendamos que consulte a fig. na página 49.
Quase todos os alimentos podem ser cozinhados com o grelhador, à excepção de caça muito magra e de rolos de carne. As carnes e os peixes a serem grelhados deverão ser previamente ligeiramente untados com óleo ou outra gordura.

LIMPEZA DO FORNO

- **Esperar que o forno arrefeça, antes de proceder à sua limpeza manual.**
- **Nunca utilizar produtos abrasivos, esfregões de arame ou objectos cortantes, para limpar o forno, pois danificariam irremediavelmente o esmalte.**
- **Utilizar apenas água e sabão ou produtos líquidos amoniacais.**

A PARTE ENVIDRAÇADA
Sempre que o forno for utilizado, aconselhamos a limpar o vidro da porta com papel absorvente. Se houver demasiados salpicos, pode limpar depois com uma esponja seca e detergente. Nunca utilizar produtos abrasivos ou objectos cortantes.
A JUNTA DA PORTA DO FORNO
Se estiver muito suja, limpá-la com uma esponja ligeiramente húmida.
OS AC ACESSÓRIOS ESSÓRIOS
Limpá-los com uma esponja embebida em água e sabão. Enxaguar com água limpa e secar. Evitar produtos abrasivos.
O TABULEIRO DE RECOLHA DE SUCOS
Depois de grelhar, retirar do forno este tabuleiro. Ter o cuidado de deitar a gordura num recipiente. Lavar e enxaguar o tabuleiro de recolha de sucos com água quente, utilizando uma esponja com detergente.
Se os resíduos ficarem colados, mergulhá-lo em água com detergente. Também pode ser limpo na máquina de lavar ou com um dos produtos habitualmente vendidos para este fim. Nunca voltar a utilizar, no forno, o tabuleiro de recolha de sucos sujo. Nunca utilizar o processo de pirólise no tabuleiro de recolha de sucos.

LUZ DO FORNO

Desligar o aparelho da corrente, antes de fazer qualquer operação de limpeza ou de substituição.
A lâmpada e a respectiva tampa são de material resistente a temperaturas bastante altas.

Características da lâmpada:
230 V~ - 25 W - Casquilho E 14
Temperatura 300°C

Para substituir uma lâmpada fundida, basta:
. desapertar a tampa de vidro,
. desapertar a lâmpada,
. substituí-la por outra idêntica (vercaracterísticas acima),
. após substituição da lâmpada, voltar a apertar a tampa de vidro que serve de protecção

De acordo com o modelo U·SEE

Um sistema de iluminação subsititui a tradicional lâmpada. 14 luzes em LED estão integrados na parte interior da porta. Estas produzem iluminação branca e de elevada qualidade o que permitem a visualização do interior do forno com claridez e sem sombras em todas as prateleiras.

Vantagens:
Sistema U·SEE, além de fornecer excelente iluminação no interior do forno, duram mais que a lâmpada tradicional, e acima de tudo consumem menos energia.

- Excelente visualização
- Iluminação de longa duração
- Consumo muito baixo de energia, -95% em compração com a iluminação tradicional.
- Elevada

Electrodoméstico com luzes brancas por LED de classe 1M de acordo com IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001(equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); a potência máxima de luz emitida λ459nm < 150uW. Não observar directamente com instrumentos ópticos.

FORNO AUTO-LIMPANTE COM REVESTIMENTO CATALÍTICO (de acordo com modelo)

Tem à sua disposição, como acessórios extra, painéis especiais, auto-limpantes, revestidos por uma camada micro-porosa. Estes painéis existem para todos os modelos. Uma vez instalados estes painéis, deixa de ser necessário limpar manualmente o interior do forno.
A gordura que salta para as paredes laterais do forno quando são assados ou grelhados alimentos é eliminada pela camada micro-porosa, que decompõe a gordura por meio de catálise e a transforma em gás.
No entanto, um excesso de salpicos de gordura poderá entupir os poros e, por isso, impedir a auto-limpeza. Para repor a capacidade auto-limpante, basta ligar o forno vazio à temperatura máxima, durante cerca de 10 a 20 minutos.
Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de metal, objectos afiados, panos rugosos ou produtos químicos ou detergentes que possam danificar permanentemente o revestimento catalítico do seu forno.
Quando pretender assar alimentos gordos, o ideal será utilizar tabuleiros de paredes altas e colocar um tabuleiro por baixo da grelha, para apanhar a gordura excessiva.
Se as paredes interiores do forno estiverem coberta por uma camada de gordura tão espessa que o revestimento catalítico já não é eficaz, remova o excesso de gordura com um pano macio ou uma esponja embebido(a) em água quente.
Para que a limpeza automática possa ser levada a cabo com eficácia é necessário que o revestimento catalítico do interior do forno esteja poroso.
N.B.: Todos os revestimentos catalíticos actualmente disponíveis no mercado têm uma vida útil de cerca de 300 horas. Por isso, deverão ser substituídas de 300 em 300 horas de utilização.

LIMPEZA DO FORNO: PIRÓLISE

A pirólise é um método de limpeza que recorre a temperaturas elevadas para destruir a sujidade.
O fumo resultante é eliminado através a passagem de um catalizador. A porta do forno dispõe de um fecho de segurança que a impede de ser aberta durante a pirólise, tendo em vista as temperaturas elevadas que são necessárias. A realização do ciclo de pirólise poderá dar azo à presença de um cheiro ligeiro na cozinha, que será mais ou menos notório conforme o arejamento da mesma.

IMPORTANTE:

Antes de levar a cabo a pirólise:
• **Remova todos os acessórios do forno, a fim de evitar** que sejam danificados pelas temperaturas elevadas registadas durante a pirólise.
• **Limpe todos os derrames de alimentos de maiores dimensões ou os restos de alimentos de grandes dimensões** que demorariam demasiado tempo a ser destruídos pela pirólise. **Na verdade, eventuais acumulações de grande quantidade de gordura poderão incendiar-se devido ao calor intenso produzido durante a pirólise.**
• **Feche a porta do forno.**
. Se tiver uma placa de cozedura instalada por cima do forno, nunca utilize os queimadores a gás ou as chapas eléctricas durante a pirólise para evitar um aquecimento excessivo do painel de comandos do forno.
. O fabricante recomenda vivamente que nunca utilize detergente ou quaisquer outros produtos recomendados para a limpeza de fornos.
• A pirólise deixa um resíduo branco nas paredes do forno. Espere que o forno arrefeça completamente e, em seguida, limpe o interior do forno com uma esponja húmida, para eliminar estes resíduos.
Observações:
• *Poupará energia se limpar o forno imediatamente a seguir a utilizá-lo, tirando desta forma partido do calor residual acumulado no interior do forno.*

O forno pirolitíco está equipado com una ventoinha de refrigeração que protege o painel de controlo e electrónico das temperaturas elevadas. Põe-se em funcionamento quando o forno atinge temperaturas elevadas. Continua a funcionar depois do forno ser desligado, enquanto a temperatura está alta.

1. Rode o selector de funções para a posição P.

No visor, visalizará a indicação “ECO” ou “SUP”

2. A programação do tempo pode ser variável de 1.30 hrs (modo Eco) até 2 hrs (modo Sup), através da programação (botões “+” ou “-“). Se o forno estiver muito sujo, é recomendado o tempo máximo 2hrs, se a sujidade do forno fôr média, reduze o tempo de limpeza para 1.30 hrs.

3. Através do programador, é possível diferir o inicio do ciclo da autolimpeza pirólitica (pyroclean) alterando o FIM do programa.

4. Após poucos minutos, quando o forno atinge uma temperatura elevada, a porta bloqueia automáticamente.

5. O ciclo de autolimpeza pirólitica (pyroclean), pode ser terminado a qualquer altura, posicionando o selector de funções na posição “0” (a palavra OFF (desligado) irá ser visivel no visor durante 3 segundos).

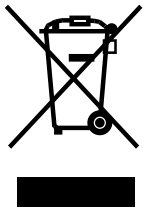
6. Uma vez terminado o ciclo de autolimpeza pirólitica (pyroclean), a pirólise será desligada automáticamente. No visor surgirá a indicação “END” (terminado) até a porta estar bloqueada, depois “0- - n”

7. Pode colocar o selector de funções na posição “0” mas se a temperatura ainda estiver elevada, a indicação “0- - n” continará a ser mostrada no visor para informar que a porta está bloqueada.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

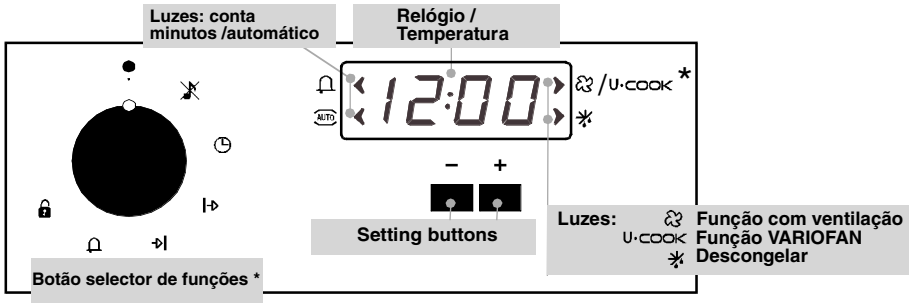
Antes de telefonar para a assistência técnica
Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:
- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria:
desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.
Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características.



Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).
Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.
O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.
A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

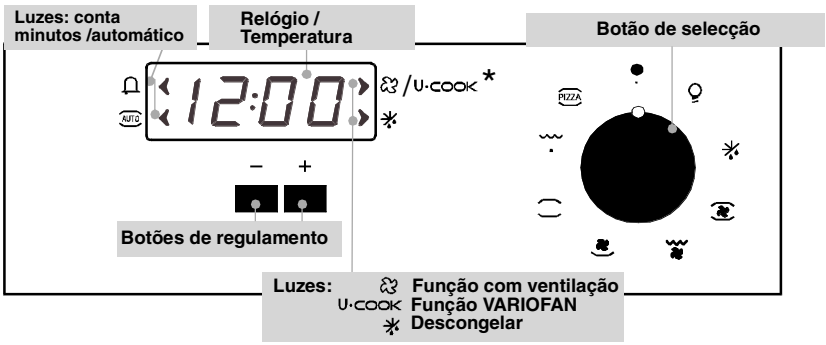
UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

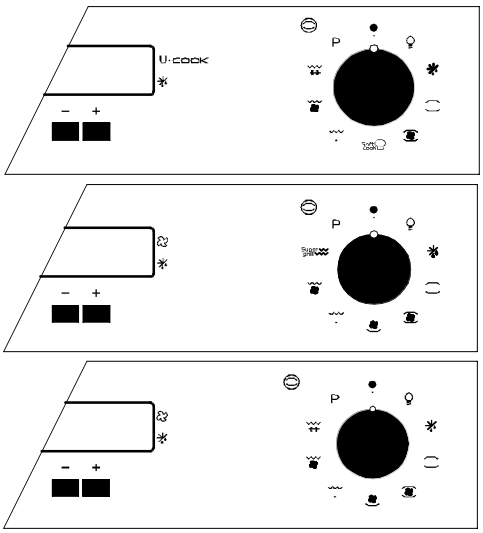


AVISO! **A primeira operação a efectuar, após o forno ser instalado ou após uma interrupção de fornecimento de energia (é indicado pelo visor, que mostrará 12:00 a piscar) é programar a hora correcta.**

FUNÇÕES	COMO ACTIVAR?	COMO DESLIGAR?	O QUE FAZ?	PARA QUE SERVE?
MODO SILENCIOSO	• Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição modo silencioso	• Rode o selector de funções para a posição OFF.	• Permite desligar o sinal sonoro do conta minutos	• Desliga o sinal sonoro do conta minutos
PROGRAMAR A HORA	• Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição programar a hora • Utilize os botões "+" ou "-" para acertar a hora	• Rode o selector de funções para a posição OFF.	• Permite acertar a hora do relógio que é visivel no mostrador	• Acerta a hora **NB: Programe e hora quando o forno for instalado ou quando falta a luz (o relógio mostrará 12.00 a piscar)**
DURAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA	• Rode o selector de funções (direito) para a posição de uma função de cozedura. • Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição "duração do tempo de cozedura" • Programe a duração do tempo de cozedura utilizando os botões "+" e "-" • Os indicadores luminosos AUTO (Automático) acendem	•Quando a duração do tempo de cozedura termina, o forno desliga-se automáticamente e um alarme sonoro soará durante alguns segundos. Para desligar a duração do tempo de cozedura antes do programado, rode o selector de funções para a posição OFF ou programe o relógio para 00.00 rodando o selector de funções (esquerdo) para a posição duração do tempo de cozedura e utilizando os botões "+" e "-"	• Permite programar a duração do tempo de cozedura para a receita escolhida. • Quando a duração do tempo de cozedura foi pré-definido, rode o selector para a posição OFF para voltar à hora actual. • Para visualizar a duração do tempo de cozedura seleccionada, rode o selector de funções (esquerdo) para a posição duração do tempo de cozedura.	• Para cozinhar as receitas desejados
FIM DO TEMPO DE COZEDURA	• Rode o selector de funções (direito) para a posição de uma função de cozedura. • Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição "fim do tempo de cozedura" • Programe a hora utilizando os botões "+" e "-" • Os indicadores luminosos AUTO (Automático) acendem	• Quando o relógio atinge a hora do fim da cozedura, o forno desliga-se automáticamente. • Para desligar a função, rode o selector de funções para a posição OFF.	• Permite programar a hora de terminar a cozedura pretendida. • Quando a função "fim do tempo de cozedura" foi pré-definido, rode o selector para a posição OFF para voltar à hora actual. • Para visualizar a duração do tempo de cozedura seleccionada, rode o selector de funções (esquerdo) para a posição duração do tempo de cozedura.	• Esta função é utilizada para cozinhar quando se pretende programar antecipadamente. Por exemplo, a receita necessita de estar a cozinhar durante 45 min., e estar pronta às 12:30 pm. **O cozinhado irá iniciar automáticamente às 11:45 (12:30 menos 45 min) e irá terminar apenas na hora pré-definida como "Fim de Tempo de Cozedura", depois o forno desligar-se-à automáticamente.**
CONTA MINUTOS	• Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição Minute Minder (Conta Minutos). • Programe o tempo de cozedura utilizando os botões "+" e "-"	• Programe o relógio para 00.00, rodando o selector de funções (esquerdo) para a posição OFF e utilizando o botão "-"	• Soará um sinal sonoro durante alguns segundos no final do tempo programado	• Permite utilizar o alarme do forno mesmo quando este está desligado
BLOQUEIO PARA CRIANÇAS	• Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição Bloqueio para crianças. Pressione o botão "+" durante 3 segundos. • Bloqueio de crianças está activado quando a palavra "STOP" aparece no visor	• Rode o selector de funções para a posição OFF e Pressione o botão "+" durante 3 segundos. • A indicação"STOP" desaparece	•O forno não pode ser utilizado	• Especialmante utilize quando as crianças estão em casa

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO





de acordo com o modelo

200° *O indicador luminoso da temperatura irá piscar até a temperatura programada ser atingida.*

HOT *HOT Quente: quando um programa de cozedura termina, se o forno ainda estiver quente, será visível a palavra "HOT" no visor, em alternância com a hora, mesmo que o selector de programas esteja na posição OFF (desligado).*

Botão de selecção de funções	Temp. °C prede-finida	Botão de comando do termóstato	Função de acordo com modelo
			Acende a luz interna do forno.
			DESCONGELAÇÃO Funcionamento da turbina de cozedura que ventila o ar no interior do forno. Óptimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
**	220	50 ÷ 280	**COZEDURA COMUM** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior. Pré-aquecer o forno durante cerca de dez minutos. Esta função é ideal para qualquer cozinhado à maneira antiga, alourar e assar carnes vermelhas, rosbife, perna de cabrito, caça, pão, massa folhada... Colocar o recipiente com o alimento a cozinhar ao nível do patamar central.
*	200	50 ÷ 280	**CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE (a)** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior do forno e ainda da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é recomendada para aves, bolos, peixes, legumes... O calor penetra melhor no interior do alimento e reduz o tempo de cozedura, assim como o tempo de préaquecimento. Pode proceder-se a cozeduras simultâneas com preparação idêntica ou não, num ou em dois patamares do forno. Este modo de cozedura garante efectivamente uma repartição homogénea do ar quente e não mistura os cheiros. Prever cerca de 10 minutos a mais no caso de cozedura em conjunto
Soft cook	160	50 ÷ 280	**Soft Cook (a)** A função Soft cook é a ideal para a confecção de bolos, artigos de pastelaria e pão. Graças à velocidade reduzida da ventoinha, esta função aumenta a humidade existente no interior do forno. Um teor de humidade mais elevado cria as condições ideais para os alimentos que têm necessidade de manter uma consistência elástica durante a sua cozedura (como é o caso, por ex., das tartes, dos bolos, do pão e dos biscoitos), evitando, desta forma, que a sua superfície se quebre.
	160	50 ÷ 280	**BASE VENTILADA (a)** Utilização da resistência da base mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é ideal para tartes de frutos sumarentos, quiches, empadas...., pois evita que os alimentos sequem e faz com que estes cresçam melhor, como no caso de bolo inglês, da massa e de outras cozeduras por baixo. Colocar o alimento no patamar inferior do forno.
	Nível 5	1 ÷ 5	**GRELHADOR *utiliza-se com a porta fechada:*** Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. É preciso préaquecer o forno durante 5 minutos, para que a resistência fique ao rubro. É o sucesso seguro de grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem ficar afastadas do grelhador; o tempo de cozedura será maior, mas a carne fica mais saborosa. No que se refere às carnes vermelhas e filetes de peixe, podem ser colocados na grelha com o tabuleiro de recolha de sucos por baixo.
SUPER Super grill	Nível 5	1 ÷ 5	**SUPER GRELHADOR:** o forno tem duas posições Grelhador **Grelhador : 2140 W** **Super Grelhador : 3340 W**
	200	50 ÷ 280	**TURBOGRELHADOR (a) *utiliza-se com a porta fechada:*** Utilização da resistência da parte superior do forno mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. É preciso pré-aquecer o forno para as carnes vermelhas; para as carnes brancas não é necessário. Ideal para alimentos espessos, peças inteiras, tais como: lombo de porco, aves, etc. Colocar o alimento directamente na grelha ao centro do forno, num nível médio. Introduzir o tabuleiro de recolha de sucos por baixo da grelha, de forma a recuperar a gordura. Certificar-se de que o alimento não fica demasiado perto do grelhador. Voltar a peça a meio da cozedura.
	Nível 5	1 ÷ 5	**Grelhador mais espeto giratório** Grelhador/espeto rotativo. Esta função é utilizada para assar alimentos com o espeto.
P			**Pirolisis**

(a) de acordo com modelo: funcione com Vario Fan - O sistema Vario Fan é o sistema exclusivo de funcionamento, desenvolvido pela Candy, para optimizar os resultados da cozedura, a gestão da temperatura e a gestão da humidade. O sistema Vario Fan modifica automaticamente a velocidade de rotação para todas as cozeduras no modo de operação multifunções. Este sistema é automaticamente activado sempre que é seleccionada uma das funções que está indicada no interior da área tracejada do painel de comandos.

* Testado de acordo com a norma CENELEC EN 50304 utilizada para definição da classe energética.

** Testado de acordo com a norma CENELEC EN 50304

OS MODELOS U·COOK

Os fornos U·COOK possuem um controlo electrónico da velocidade da ventilação, chamada VARIOFAN. Durante a cozedura, o sistema muda automáticamente a velocidade da ventilação (no modo multifunções) para optimizar a circulação do ar e a temperatura interna na cavidade do forno.

Soft cook — Todos os fornos U·COOK possuem a função Soft cook .
Esta permite a gestão e a distribuíção da mistura e da temperatura. Reduz a perda de humidade em 50%, garante que os alimentos não perdem a suavidade e saibem melhor. Este modo delicado de cozedura é recomendado para cozer pão e pastas.

Sprinter — Reduz o tempo do pré-aquecimento do forno: atinge 200 graus Celsius em apenas 8 minutos.

Super grill — Dá a possibilidade de pré seleccionar o nível e a intensidade do grelhador, até 50% mais potência em comparação com um forno multifunções tradicional.

Alguns modelos estão equipados com a nova porta WIDE DOOR, que possui uma área de janela maior, permitindo uma manutenção mais fácil e um melhor isolamento térmico.

CONSELHOS DE COZEDURA

As temperaturas bem como o tempo de cozedura que a seguir se indicam são dados apenas com o fim de facilitar o uso inicial do aparelho. A experiência pessoal ditará depois a adaptação destes tempos ao gosto e aos hábitos de cada um.

Convém notar que quanto mais alta for a temperatura de um cozinhado, mais serão os salpicos que irão sujar o forno e provocar fumos. É pois preferível baixar ligeiramente a temperatura, mesmo que para tal seja necessário despender mais tempo.

As paredes do forno tem vários níveis de patamar numerados a contar de baixo.

PEIXES

Pratos	Modo de cozedura	Quantidade	°C cozedura	Tempo de cozedura	Nível de patamar a contar de baixo
Robalo ou dourada	Cozed. comum	1kg inteiro	220° C	30 minutos	1
Pargo ou salmão	Cozed. comum	1kg assado	220° C	30 minutos	1
Fillet of sole	Circ. ar quente	6 filtes	160° C	15-20 mins	1
Peixe grelahdo	Grelhador	6 filtes	275° C	2x5 mins	4

LEGUMES - DIVERSOS

Pratos	Modo de cozedura	Quantidade	°C cozedura	Tempo de cozedura	Conselhos
Couves estufadas	Cozed. comum	6 pessoas	200-220° C	1 h	
Empadões	Cozed. comum		200-220° C	1 hora/kg	
Endivas com gruyère	Circ. ar quente	6 pessoas	180-200° C	25-30 minutos	
Suflés salgados doces	Circ. ar quente	6 pessoas	180-200° C	50-60 minutos	Ø 22
Tomates recheados	Circ. ar quente	6-8 peças	200-220° C	40-45 minutos	
Flamiche de pêras	Base ventilada	6 pessoas	220° C	35-40 minutos	
Quiche Lorraine	Base ventilada	6 pessoas	220° C	45-50 minutos	
Esparguete gratinado a bolonhesa	Turbogrelhador	6 peças	200° C	45 minutos	Oval earthenware

Todos os cozinhados foram executados no nível de patamar «1» excepto os pratos marcados com o símbolo «*» que necessitam de cozedura a nível médio.

CARNES

É preferível só salgar as carnes no final da cozedura, porque o sal contribui para os salpicos de gordura com os consequentes fumos, e assim o forno suja-se rapidamente. Os assados de carne branca, porco, vitela, cabrito e peixes podem ser postos no forno a frio. A cozedura é mais demorada do que em forno previamente aquecido, mas o interior da peça coze melhor, pois o ar quente tem mais tempo para se propagar até ao centro do alimento.

Um bom prévio aquecimento está sempre na origem do êxito da cozedura de uma carne vermelha.

PARA OS GRELHADOS

• Antes de colocar a carne no forno:

Retirar a carne do frigorífico algumas horas antes de a grelhar. Colocá-la sobre várias camadas de papel absorvente; ficará mais tenra, mais saborosa e não haverá o risco de ficar gelada no interior. Juntar pimenta e especiarias, antes de a grelhar, mas só a salgar depois de cozinhada, caso contrário ficará menos tenra e gostosa. Pincelar cada peça com um pouco de óleo. É melhor utilizar um pincel largo e achatado. Juntar seguidamente pimenta e algumas ervas (tomilho, etc.). Meter a carne no forno.

• Durante a cozedura:

Nunca picar os alimentos enquanto estão a ser cozinhados, nem quando os voltar: o suco escorreria e ficariam secos.

Pratos	Modo de cozedura	Quantidade	°C cozedura	Tempo de cozedura	Conselhos
Pato	Coz. comum	1,5 kg	200-220° C	1 h 30	
Perú	Coz. comum	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Ganso	Coz. comum	3/4 kg	160-180° C	2 - 2 h 30	
Perna de cabrito	Coz. comum		200-220° C	15 min/libra	
Frango asado	Coz. comum	1/1,5 kg	220° C	cerca de 1 h	
Carne de vaca assada	Coz. comum		240° C	15 min/libra	
Coelho assado	Circ. ar quente	800-1 kg	200-220° C	50-60 minutos	
Vaca	Espeto	1kg	275° C	15-20 minutos	Sem préaquecimento
Cabrito / Borrego	Espeto	1 kg	275° C	20-25 minutos	Sem préaquecimento
Espetadas	Grelhador	6 peças	275° C	2x8 minutos	Virar a meio da cozedura
Pork chop	Grelhador	6 peças	275° C	2x8 minutos	Virar a meio da cozedura

* Todos os cozinhados foram executados no nÍvel de patamar "1".

DOCES

Evitar utilizar formas brilhantes, porque reflectem o calor e podem prejudicar a cozedura dos bolos. Se estes alourarem demasiadamente depressa, cubra-os com papel de alumínio ou papel vegetal.

Atenção: Utilizar o papel de alumínio no sentido correcto, ou seja – com a face brilhante voltada para o bolo. Caso contrário, a face brilhante reflectiria o calor, não deixando que este penetrasse no interior. Evitar abrir a porta do forno durante os primeiros 20 a 25 minutos: os suflés, bolos... ficariam espalmados. Para verificar se o bolo se encontra devidamente cozido, picá-lo no centro com a lâmina de uma faca ou com uma agulha de tricô. Se estas saírem secas, o bolo está cozido, mas se saírem húmidas ou com algumas partículas de bolo agarradas, continuar a cozedura, mas baixar ligeiramente a temperatura para que o bolo acabe de cozer sem queimar.

Receitas	Mode de cozedura	Quantidade	°C cozedura	Tempo de cozedura	Nível patamar	Conselhos
Bolo inglês	Coz. comum	1,5 kg	180-200° C	50+60 min	1	
Bolo de frutas	Coz. comum	6 pessoas	200-220° C	40-50 min	1	Ø 27
Bolo mármore	Coz. comum	1,5 kg	200-220° C	45-50 min	1	
Tarte guarnecida	Coz. comum	6 pessoas	200-220° C	40-45 min	1	Ø 27
Brioches	Circ. ar quente	800 grs	200° C	40-40 min	1	
Pão-de-ló	Circ. ar quente		180-200° C	35-40 min	1	forma Ø 27
Pudim flã	Circ. ar quente		180-200° C	30-35 min	1	forma Ø 27
Biscoitos	Circ. ar quente	40 peças	190° C	35 min	1 / 3	2 placas
Fundo de tarte	Circ. ar quente	for 6	180-200° C	20-30 min	1	Ø 27
Massa folhada	Circ. ar quente	6 peças	200° C	15-20 min	1	
Merengues	Base ventilada*	1 placa	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
Tarte de frutos	Base ventilada*	6 pessoas	220° C	35-40 min	1	
Queijadas	Base ventilada*	6 peças	190° C	30-35 min	1	

*** Em base ventilada, recomenda-se um pré-aquecimento em modo de circulação de arquente, para ganhar tempo.**

INSTALLAZIONE (dimensioni in mm) IT

INSTALLATION (dimensions mm) GB

INSTALACIÓN (dimensiones en mm) ES

INSTALLATIE (afmetingen in mm) NL

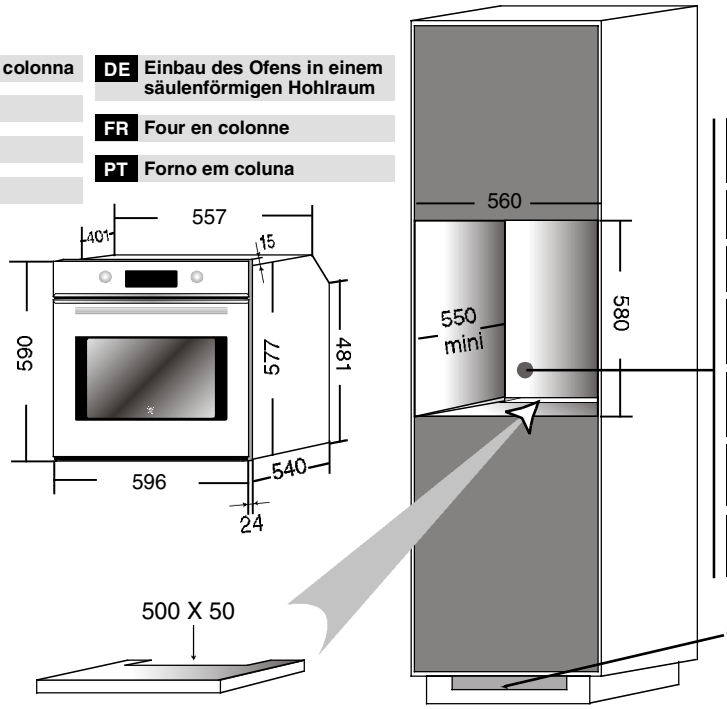
INSTALLATION (Die Abmessungen sind in Millimetern angegeben) DE

INSTALLATION (dimensions en mm) FR

INSTALAÇÃO (dimensões em mm) PT

IT Forno incassato in colonna
GB Oven in column
ES Horno en columna
NL Kolomoven

DE Einbau des Ofens in einem säulenförmigen Hohlraum
FR Four en colonne
PT Forno em coluna



IT Se il mobile é equipaggiato con un fondo nella parte posteriore, provvedere a creare una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione

GB If the furniture is equipped with a bottom at the back part: provide an opening for the power supply cable.

ES Si el mueble tiene un fondo en la parte inferior, dejar un hueco para el cable de suministro.

NL Als het meubel is voorzien van een bodem aan de achterzijde: maak dan een opening voor het aansluitsnoer.

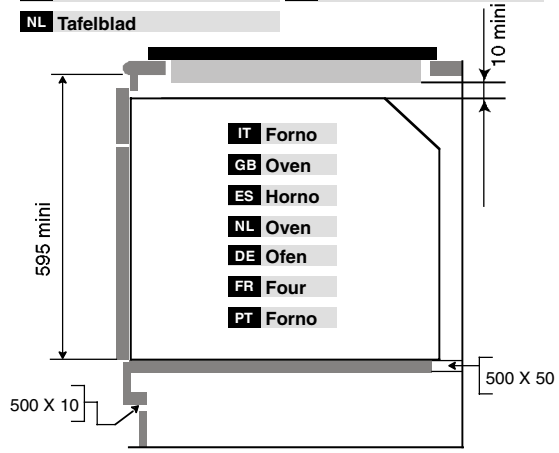
DE Wenn das Umbaumöbel an der Rückseite eine Wand hat, ist eine Durchgangsöffnung für das Netzkabel vorzunehmen.

FR Si le meuble est équipé d'un fond à l'arrière : prévoir une ouverture pour le passage du câble d'alimentation.

PT Se o mobiliário tiver fundo na parte traseira: providencie uma abertura para o cabo de fornecimento.

IT Piano di cottura
GB Top
ES Mesa
NL Tafelblad

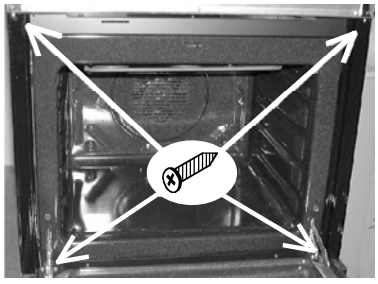
DE Koch- bzw. Arbeitsfläche
FR Table
PT Mesa



IT Forno incassato sotto un piano di cottura
GB Oven fitted under worktop
ES Horno enpotrado bajo superficie de trabajo
NL Oven ingebouwd onder het werkblad

DE Einbau des Ofens unter einer Arbeitsfläche
FR Four enchâssé sous plan de travail
PT Forno por baixo de bancada

IT Fissaggio
GB Fixing in the location
ES Fijación en el huecio de empotramiento
NL Plaatsing in de inbouwniche
DE Befestigung des Ofens an seinem Sitz
FR Fixation dans la niche d'encastrement
PT Fixação em nicho de encastramento



IT La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

GB The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

ES La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

NL De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

DE Der Hersteller übernimmt keine Hauftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

FR Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

PT O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

03-2009 • Cod. 44004367
GRAFICA